Die Weihnachtsküche

Für jeden Tag im Dezember
ein komplettes Menü

Auf den folgenden Seiten finden Sie weihnachtliche
und festliche Rezepte aller Art :

Leckere und festliche

Weihnachtsgerichte
Weihnachtsdesserts
Weihnachtsgebäck
Weihnachtskuchen und -Torten
Selbstgemachte Geschenke aus der Küche

Für jeden Tag des Monats Dezember ein Menü

FESTLICHE GENÜSSE – LECKERE WEIHNACHTSGERICHTE (HAUPTMAHLZEITEN)

RAGOUT VON DER BARBARIE-ENTENBRUST IM STRUDELTEIGSÄCKCHEN AUF APFEL-ORANGENKOMPOTT

Für 4 Personen

RAGOUT IM STRUDELTEIG :

2 Entenbrüste ; 1 Schalotte ; Rotwein, trocken ; 1 Teel. Honig ; 2 Nelken ; 1 Lorbeerblatt ; Pfefferkörner ; 2 Wacholderbeeren, zerdrückt ; 3 Pimentkörner ; 1/2 Teel. Tomatenmark ; 1 Stängel Beifuss ; 1 Essl. Sahne ; Mehl ; 1 Orange, Saft davon ; Geflügelbrühe ; 20 Gramm Butter ; Strudelteig, 1 Blatt (TK) ; 2 Eigelb ; Semmelbrösel ;

APFEL-ORANGENKOMPOTT :

2 kleine Äpfel ; 2 Orangen ; Wasser ; 50 ml Weißwein, halbtrocken ; 1 Teel. Apfelessig ; 1 Zimtstange ; 2 Nelken ; 2 Essl. Zucker ; Stärke ; 20 ml Grand Marnier

Entenbrust von der Haut entfernen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Entenbrustwürfel darin anbraten. Schalotte würfeln und dazugeben , weiterbraten, Tomatenmark hinzufügen , mit dem Rotwein ablöschen , einkochen , glasieren ; Mehl darueberstäuben und anschwitzen und mit der Geflügelbrühe auffüllen. Den Orangensaft dazugeben , die Kräuter und Gewürze in ein Säckchen geben , zum Ragout geben und köcheln lassen - die Flüssigkeit muss gut einreduzieren , damit der Strudelteig nicht durchsuppt - abkühlen lassen.

Strudelteig auftauen und zu 4 Stücken (ca. 15x15 cm) schneiden. Teig mit Eigelb bestreichen und in der Mitte mit Semmelbröseln bestreuen. Ragout draufgeben, Teig zum Säckchen formen und gut zusammendruecken. Säckchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben , mit Eigelb bestreichen und im Ofen bei ca. 180 Grad C 12-15 min. backen

Apfel-Orangenkompott:

Apfel schälen , vom Kerngehäuse entfernen und zu Würfeln schneiden. Orangen schälen , Filets rausschneiden , diese dritteln. Wasser , Weißwein , Essig , Zimt , Nelken , Zucker ca. 5 min. kochen lassen und durch ein Sieb passieren. Fond mit angerührter Stärke binden , die Äpfelwürfel dazugeben , kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen , Grand Marnier und Orangenfilets dazugeben.

GANS MIT BACKOBSTSAUCE , ROTKOHL , BRATAPFEL UND KARTOFFELKLOESSEN

GANS MIT BACKOBSTSAUCE :

1 kleine Gans ; Salz ; Pfeffer ; 3 Essl. Beifuss ; 1 Kilo Äpfel ; 2 Bund Suppengrün ; 300 Gramm Backobst ; Honig, zum Bestreichen

BRATAPFEL :

4 Äpfel, säuerlich ; 80 Gramm Rosinen ; 150 Gramm Marzipanrohmasse ; Puderzucker

ROTKOHL :

1 Kopf Rotkohl ; Wasser ; 500 ml Rotwein ; 1/2 Orange ; 1/4 Zitrone ; 2 Zimtstangen ; 1 Lorbeerblatt ; 4 Nelken ; Apfelessig ; 150 Gramm Zucker ; Salz ; Pfefferkörner ; 3 Wacholderbeeren ; 3 Essl. Preiselbeeren ; 2 Äpfel ; 80 Gramm Gänseschmalz ; 1 Zwiebel ; 2 Essl. Öl

KARTOFFELKLOESSE :

1 Kilo Kartoffeln, roh ; 500 Gramm Kartoffeln, gekocht ; 1 Ei ; Salz ; Muskat ; 50 Gramm Speckwürfel, gebraten ; 50 Gramm Zwiebelwürfel, angeschwitzt ; 50 Gramm Weißbrotwürfel, geröstet

Gans abbrausen und trockentupfen, innen und außen salzen , pfeffern , mit Beifuss bestreuen. Ofen auf 220GradC vorheizen, Äpfel schälen , vierteln , entkernen. Geflügel mit 750 g davon füllen , zunähen ; Suppengrün waschen , putzen , zerkleinern und mit 3/4 l Wasser in die Pfanne geben.

Gans mit der Brust auf den Rost legen , 45 min braten. Hitze auf 170Grad C reduzieren , weitere 2 Std. garen, dabei einmal wenden , mit Fond begießen. 10 min. vor Garende die Gans mit Honig bepinseln und bei 200 Grad C weiterbacken.

Sauce passieren , Backobst (kleingehackt) dazugeben und 15 min. köcheln lassen, servieren

Bratapfel :

Die Apfel waschen , das obere Viertel wegschneiden und aushöhlen. Marzipanrohmasse mit etwas Puderzucker und den Rosinen verkneten und die Äpfel damit füllen. Auf ein Backblech setzen , mit Puderzucker betreuen und im Ofen bei ca. 200 Grad C backen

Rotkohl :

Rotkohl vierteln , vom Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden, 2 l Wasser mit dem Rotkohl zum Kochen bringen, Orange , Zitrone, Zimt , Lorbeer , Nelken , Essig , Zucker , Salz , Pfefferkörner , Wacholderbeeren dazugeben und 30 min. köcheln lassen. Rotkohl in den abgekühlten Fond geben und einen Tag ziehen lassen.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten , Rotkohl dazugeben ,

Fond zur Hälfte angießen, 15 min. im geschlossenen Topf kochen lassen. Gänseschmalz und Äpfelwürfel beifügen, Rotkohl garen, zum Schluss die Preiselbeeren unterrühren

Kartoffelkloesse :

Kartoffel in ein Gefäß mit kaltem Wasser reiben, in ein Tuch schütten , abtropfen lassen und fest ausdrücken. Wenn sich die Stärke abgesetzt hat , Wasser abgießen und die Stärke mit den Kartoffeln mischen. Die frisch gekochten , passierten Kartoffeln untermengen , ebenso alle anderen Zutaten.

Das Ganze durcharbeiten , zu Kloessen formen. Kloesse in kochendes Salzwasser legen , den Inhalt rasch aufkochen und bei wenig geöffnetem Deckel 20 min. sieden

KREBSE MIT KOHLRABI A LA CREME (VINCENT KLINK)

10 große Krebse ; 2 Schalotten, fein geschnitten ; 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten ; 2 Essl. Karotte, fein geschnitten ; 2 Essl. Sellerie, fein geschnitten ; 2 Essl. Lauch, fein geschnitten ; 1 Teel. Kümmel, gehackt ; 1 Bund Blattpetersilie, fein geschnitten ; 2 Kohlrabi ; 125 ml Sahne ; 1 Teel. Mehl ; 1 Prise Curry ; 1Prise Muskat ; 1 Teel. Bio-Gemüsebrühenpulver ; 1 Kerbel-Sträußchen ; 3 Essl. Butter ; Pfeffer ; Salz

KREBSSAUCE :

4 Krebscarcassen ; 1 Zwiebel, fein geschnitten ; 1/2 Teel. Kümmel ; 1/4 Liter Fischfond, kräftig ; 20 ml Cognac ; 1 Essl. Butter ; 125 ml Sahne ; 1 Teel. Mehl ; Pfeffer ; Salz

Quelle : Kochkunst mit Vincent Klink

Eine fein geschnittene Schalotte, das fein geschnittene Gemüse und den Knoblauch in etwas Butter anrösten. Die Petersilie dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen.

Die Kohlrabi schälen, zuerst in Scheiben, dann in Streifen und zuletzt in Würfel schneiden. Die Würfelchen in Salzwasser weich blanchieren und anschließend warm stellen.

Eine fein geschnittene Schalotte in etwas Butter hell andünsten, mit Mehl bestäuben und die Sahne zugeben. Unter ständigem Rühren aufwallen lassen. Mit Gemüsebrühenpulver, Curry, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Kohlrabiwürfel dazugeben und noch einmal alles aufkochen lassen.

Die Krebse 2 Minuten in kochendes Salzwasser geben, Topf vom Herd ziehen und die Krebse noch eine Minute ziehen lassen, in kaltem Wasser abschrecken.

Mit einem großen Messer die Krebse samt Schale in der Mitte teilen. Am Schwanz den Darm und am Kopf den Magen (ein knorpelartiges Gebilde) herausnehmen und wegwerfen. Die Scheren ausbrechen und das Fleisch aufheben.

Von acht dieser Krebshälften wird auch der Schwanz aus der Schale entfernt. Die Carcassen für die Sauce zur Seite stellen. Die restlichen Krebshälften mit Pfeffer und Salz würzen und mit der Fleischunterseite in etwas Butter zusammen mit dem Kümmel knusprig braten Das Fleisch aus den Scheren und das ausgenommene Schwanzfleisch mit in die Pfanne geben. Das Wurzelgemüse dazugeben.

**Die Krebse mit der Fleischseite nach oben sternförmig in der Tellermitte anrichten und die Gemüse-Kümmel-Butter auf das Krebsfleisch träufeln.
Das Kohlrabigemüse ringförmig um die Krebse geben. Außen herum einen Streifen Krebssauce ziehen und mit Kerbelblättchen garnieren.**

Für die Krebssauce die Krebsschalen in einem Topf oder Moerser zerstoßen und mit einer fein gewürfelten Zwiebel in Butter anrösten. Etwas Kümmel dazugeben, mit Mehl bestäuben und mit Fischfond, Cognac und Sahne auffüllen. Reduzieren, bis es dickflüssig ist, mit Pfeffer, Salz würzen und passieren. Evtl. mit dem Pürierstab nochmals aufmixen.

SOUFFLIERTER LACHS IM BLÄTTERTEIGSCHIFF MIT RAHMSPINAT UND CHAMPAGNERSAUCE

Für 2 Personen

2 Lachsfilets a 100 g ; 2 Lachsfilets ohne Haut a 100 g ; 2 Blätterteigplatten (tiefgekühlt) ; 125 ml Sahne ; 1 Teel. Bio-Gemüsebrühenpulver ; 1 Essl. Pernod ; Salz ; Pfeffer, weiß, aus der Mühle

CHAMPAGNER-SAUCE:

1 Schalotte, fein geschnitten ; 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten ; 125 ml Fischfond, kräftig ; 125 ml Champagner ; 1 Lorbeerblatt ; 1 Schuss Angostura ; 1 Schuss Zitronensaft ; 1 Teel. Stärkemehl ; 2 Essl. Butter ; Pfeffer ; Salz ;

RAHMSPINAT :

500 Gramm Blattspinat, entstielt ; 1 Schalotte, fein geschnitten ; 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten ; 1 Teel. Mehl ; 1 Teel. Bio-Gemüsebrühenpulver ; 125 ml Sahne ; 2 Essl. Butter ; 1Prise Muskat

Quelle : Kochkunst mit Vincent Klink

Alle Zutaten sollten sehr kalt sein, der Fisch evtl. nahezu angefroren.

Die Lachsfilets ohne Haut in Streifen schneiden und mit dem Gemüsebrühenpulver und etwas Salz in den Cutter geben und so lange laufen lassen, bis alles zerkleinert ist.

Die Sahne hinzugeben und die Maschine so lange laufen lassen, bis der Inhalt glatt glänzt. Den Pernod zugeben und noch mal ganz kurz die Maschine anmachen. Befinden sich noch einige gröbere Stückchen in der Masse, ist das nicht schlimm. Es ist wichtig, dass alles schnell geschieht, und man den Cutter nicht länger laufen lässt als nötig. Mit der Erwärmung steigt die Gefahr des Gerinnens. Ist die Farce zu dick, so gibt man etwas Sahne hinzu, ist sie zu dünn, so muss man den Cutter etwas länger laufen lassen.

Den Blätterteig mit einem Teigrädchen in 2 schiffartige Formen schneiden. Einen 1 cm breiten Rand lassen und in das innere Feld des Blätterteigs mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Teig im Ofen bei 180 Grad ca.3 -5 Minuten hell vorbacken.

Die Lachsfilets pfeffern, salzen und auf die vorgebackenen Blätterteigschiffe legen. Mit der Lachsfarce umgeben und im Ofen bei 180 Grad fünfzehn Minuten garen.

Das Lachsschiff auf der Tellermitte anrichten, als Ring außen herum den Spinat geben und den Fisch mit Sauce überziehen.

Für die Sauce Schalotte und Knoblauch in etwas Butter anschwitzen, mit dem Stärkemehl bestäuben und mit Fischfond auffüllen. Mit Lorbeerblatt, Angostura, Zitronensaft, Pfeffer und Salz würzen. Die restliche Butter mit dem Handmixer unterrühren. Alles gut durchkochen und den Champagner zugeben. Die Sauce passieren, noch mal durchmixen und anrichten.

Den Spinat waschen und in einem Tuch trockenschleudern. Mit etwas Butter in einer Pfanne zusammenfallen lassen. Dann auf ein Sieb geben, gut ausdrücken und grob hacken. Schalotte und Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und die Sahne unterrühren.

Das Gemüsebrühenpulver darin lösen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Spinat untermischen.

WACHTELN MIT AGENPFLAUMEN UND MAURISCHEN GEWÜRZEN GEFÜLLT, DAZU HERZOGINKARTOFFELN UND WALDPILZE

Für 2 Personen

WACHTELN :

4 Wachteln ; 4 Agenpflaumen (ersatzweise Dörrpflaumen in Rotwein reduziert) ; 1 Teel. Walnüsse, gehackt ; 1 Pfefferkuchen, gerieben ; 1Prise Kardamom ; 1Prise Piment ; 1Prise Nelke ; 1Prise Zimt ; Pfeffer ; Salz ;

HERZOGINKARTOFFELN :

250 Gramm Kartoffeln, mehlig kochend ; 50 Gramm Butter ; 3 Eigelbe ; 1 Eigelb, mit etwas Milch verquirlt (zum Bestreichen) ; 1Prise Muskat ;

WALDPILZE :

300 Gramm Waldpilze ; 1 Schalotte, fein geschnitten ; 125 ml Sahne ; 1 Essl. Butter ; 1 Teel. Bio-Gemüsebrühenpulver ; 1 Teel. Mehl ; 1 Bund Blattpetersilie, fein geschnitten

Quelle : Kochkunst mit Vincent Klink

Die Wachteln waschen und trockentupfen, das Brustbein und den hinteren Rücken herauslösen. Pfeffern und salzen. Die Pflaumen entkernen, würfeln und mit Walnüssen und Pfefferkuchen vermischen. Mit Kardamom, Piment, Nelke und Zimt würzen. Die Wachteln mit der Mischung füllen. Die gefüllten Wachteln von allen Seiten goldbraun anbraten und anschließend ca. 15 Minuten bei 220 Grad in den Ofen geben.

Für die Herzoginkartoffeln die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. Abschütten und gut verdampfen lassen. Die Kartoffeln im Topf hin und her schütteln, so dass sie zum Teil zerfallen und weiße mehlige Ränder bekommen. Dann durch die Kartoffelpresse drücken. Die Eigelbe zugeben und unter ständigem Rühren unterarbeiten. Das muss schnell geschehen, damit die Eier nicht ausflocken und zu Rührei werden. Die Butter untermischen und mit Muskat und evtl. mit etwas Salz würzen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. In Spiralbewegung kleine kegelförmige Häubchen auf ein gefettetes Backblech spritzen. Die Kartoffelhäubchen mit der Eigelb-Milch- Mischung bestreichen. Im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

Die Waldpilze mit den Schalottenwürfelchen in Butter anbraten. Die Petersilie darunter mischen und mit Pfeffer und Salz würzen. Mit etwas Mehl bestäuben und mit Sahne auffüllen, das Gemüsebrühenpulver darin lösen und kurz durchkochen. Die Pilze dürfen gerne etwas sossig sein, da von den Wachteln keine Soße gezogen wird.

Die Wachteln halbieren und in der Tellermitte in einem Herzogin- Kartoffelrand anrichten. Um diesen Rand die Waldpilze drapieren.

FELDSALAT MIT GÄNSELEBER U. GRANATAPFEL

Für 4 Personen

300 Gramm Feldsalat ; 300 Gramm Gänseleber ; Sonnenblumenöl ; Thymian ; 1 Granatapfel ; 4 Champignons, weiß, frisch ; Salz ; Cayennepfeffer ;

MARINADE :

2 Essl. Traubenkernöl ; 2 Essl. Walnussöl ; 3 Essl. Sherryessig ; 1Prise Zucker

Quelle : DAS!-Rezept - Weihnachtsbuffet von Rainer Sass DAS!-Sendung

Den Feldsalat säubern und trocknen und in kleine Büschel lassen.

Gänseleber vor dem Braten etwas pfeffern und mit einem Hauch getrockneten Thymian bestreuen. Dann in einer beschichteten Pfanne in etwas Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze braten, dann salzen.

Für die Marinade Öle, Zucker und Essig kräftig verrühren.

Den Salat wie folgt servieren: Feldsalat auf eine Platte geben, mit gebratener Gänseleber belegen - rohe Champignons und Granatapfelkerne dazu und mit der Marinade beträufeln und noch gemorsten Pfeffer darüber.

SCHWEINEFILET IN ORANGENSAUCE

Für 4 Personen

4 Schweinefilets, a 100-120 g ; 1 Orange, Saft davon ; 2 Orangen, Orangenfilets davon ; 250 Gramm Sahne ; Salz ; Cayennepfeffer ; 1 Essl. Thymian, getrocknet ; Butter ;

FÜR DIE SAUCENBINDUNG

50 Gramm Butter ; 30 Gramm Mehl

Quelle : DAS!-Rezept - Weihnachtsbuffet von Rainer Sass DAS!-Sendung

Butter und Mehl fein verkneten.

Schweinefilets salzen und pfeffern, in einer Pfanne in Butter scharf anbraten - dann je Seite 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Dabei mit der Butter ständig begießen. Filets aus der Pfanne nehmen - Fett abgießen und Bratenansatz mit Orangensaft ablöschen. Ausgelöste Orangenfilets dazugeben - Sahne angießen - alles bei kleinster Hitze köcheln lassen. Nun die Filets wieder dazugeben - mit Cayennepfeffer und getr. Thymian würzen, und die Sahne eventuell mit etwas Mehlbutter binden.

Alles mit Bandnudeln oder frischen Baguette servieren.

LACHS IM SALZTEIG

Für 4 Personen

1 Lachs, ca. 3,0 - 3,5 kg ; 6 Eiweiß ; 3 Kilo Salz ;

SAUCE BERNAISE :

6 Eigelb ; 1 Schalotte ; 5 Essl. Weißweinessig ; 1 Lorbeerblatt ; 10 Pfefferkörner ; 10 Estragonblätter, u. -stiele ; 2 Essl. Estragon, frisch ; 50 Gramm Butter, kalt ; Zitrone

Quelle : DAS!-Rezept - Weihnachtsbuffet von Rainer Sass DAS!-Sendung

Salz und Eiweiß mischen und auf ein Backblech etwas Salzteig verteilen. Den ausgenommenen und gewaschenen Lachs auf den Teig legen. Dann den Lachs mit dem restlichen Salzteig dick verpacken. Das Paket im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen. Danach den Lachs aus dem Teig befreien - dazu den harten Teig mit einem Fleischklopfer aufhauen mit Sauce Bernaise servieren.

Dazu Essig, Schalotte, Lorbeer, Estragonblätter und Pfefferkörner in einem festen Stieltopf auf die Hälfte reduzieren lassen. Alles durch ein Sieb abgießen, und diese Reduktion wieder in den Topf geben -Eigelb dazu alles bei mittlerer Hitze schaumig aufrühren und nach und nach die kalte Butter darunter rühren. Mit kleingehacktem Estragon krönen, etwas salzen und pfeffern und mit Zitrone abschmecken - fertig.

Eine schnelle lockere Sauce Bernaise ohne Wasserbad geschlagen!

FESTLICHE GENÜSSE – LECKERE WEIHNACHS-PLÄTZCHEN & -GEBÄCK

PISTAZIENHALBMONDE

Ergibt ca. 35 Stück

2 Eiweiß ; 250 Gramm Zucker ; 1 Prise Salz ; 250 Gramm Haselnüsse, gerieben ; 250 Gramm Schokolade, zartbitter, gerieben ; 1 Zitrone, unbehandelt, abgeriebene Schale ; Mehl; zum Ausrollen ; Butter; für das Backblech ;

ZUM GARNIEREN :

1 Eiweiß ; 125 Gramm Puderzucker ; 50 Gramm Pistazien, geschält, gehackt

Die Eiweiße zu steifen Schnee schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und das Salz zugeben. Die geriebenen Haselnüsse, die geriebene Schokolade und die Zitronenschale mischen und zum Eischnee geben. Daraus einen Teig kneten.

Den Teig zugedeckt 45 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Mit einem Glas Halbmonde ausstechen. Das Backblech mit Butter einfetten und die Halbmonde drauflegen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Leiste schieben und 15 Min. backen.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Halbmonde sofort vom Blech lösen. Auf ein Kuchengitter abkühlen lassen.

Zum Garnieren das Eiweiß leicht schlagen. Den gesiebten Puderzucker unterheben und die Halbmonde damit bestreichen. Mit den gehackten Pistazien bestreuen. Fest werden lassen.

MALTESER

Ergibt ca.: 50 Stück

180 Gramm Butter ; 125 Gramm Puderzucker ; 1 Prise Salz ; 1 Pack. Vanillezucker ; 4 Eigelb ; 160 Gramm Mehl ; 40 Gramm Kakao ; Butter, für das Backblech

ZUM FÜLLEN UND GARNIEREN :

125 Gramm Kuvertüre, zartbitter ; 100 Gramm Orangenmarmelade ; 2 Teel. Orangenlikör

Die Butter schaumig rühren. Nach und nach den gesiebten Puderzucker, die Prise Salz und den Vanillezucker zugeben. Kräftig rühren. Nach und nach die Eigelbe zugeben. Das Mehl mit dem Kakao mischen und unterheben.

Den Backofen auf 200GradC vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einfacher Lochtülle von etwa 1 cm Durchmesser füllen. Das Backblech einfetten. Etwa 4 cm lange Teigstreifen auf das Blech spritzen. Das Blech in den Backofen schieben. Den Teig etwa 12 Min. backen.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Malteser vom Blech lösen. Auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen.

Inzwischen die Orangenmarmelade mit dem Orangenlikör Glattrühren und jeweils zwei Plätzchen damit füllen. Die Malteser so in die Kuvertüre tauchen, dass sie einseitig überzogen sind. Auf dem Kuchengitter trocknen lassen.

MOKKAKONFEKT

Ergibt ca. 70 Stück

150 Gramm Margarine ; 200 Gramm Puderzucker ; 2 Essl. Kirschwasser ; 100 Gramm Vollmilchschokolade ; 100 Gramm Zartbitterschokolade ; 1 Essl. Instantkaffee ; 2 Essl. Wasser, heiß ; Konfektmanschetten

Die Margarine mit dem gesiebten Puderzucker schaumig rühren. Mit dem Kirschwasser parfümieren. Die grob zerbrochene Schokolade in ein Gefäß geben, mit kochendem Wasser übergießen, bis sie ganz bedeckt ist. Einige Minuten stehen lassen und nicht umrühren. Das Wasser wieder abgießen.

Inzwischen den Instantkaffee mit heißem Wasser auflösen. Die aufgelöste Schokolade und den Kaffee unter die Schaummasse rühren und im Kühlschrank halbfest werden lassen. In einem Spritzbeutel füllen und in Konfektmanschetten spritzen. Das Konfekt im Kühlschrank aufbewahren.

ADVENTSHAPPEN (AUCH FÜR DIABETIKER)

Ergibt ca. 30 Stück

100 Gramm Margarine ; 50 Gramm Diabetiker-süße ; 1 Ei ; 1/2 Essl. Zimt ; 1 Prise Nelken, gemahlen ; 125 Gramm Weizenmehl ; 1/2 Teel. Backpulver ; 100 Gramm Diabetiker Schokolade, Edelbitter, gerieben ; 30 Gramm Mandeln, in dicke Scheiben geschnitten

Die Margarine schaumig rühren, nach und nach die Diabetiker-süße, das Ei und die Gewürze hinzufügen. Das mit dem Backpulver vermischte und gesiebte Mehl esslöffelweise in die Schaummasse rühren. Zum Schluss die Schokolade und die Mandelscheiben unterrühren. Den Teig etwa 1,5 cm dick auf ein leicht mit Margarine gefettetes Backblech streichen.

Die Adventshappen im vorgeheizten Backofen bei 175-200 Grad C, etwa 15-20 Min. backen.

PUNSCHBREZELN

Ergibt ca. 50 Stück

200 Gramm Butter ; 100 Gramm Puderzucker ; 1 Eigelb ; 1 Prise Salz ; 1/2 Vanillestange ; 300 Gramm Mehl

FÜR DIE GLASUR :

1/2 Eiweiß ; 40 ml Rum ; 2 Teel. Zitronensaft ; 200 Gramm Puderzucker

Die Butter mit dem Zucker zu einer glatten Masse verkneten. Das Eigelb, das Salz und das ausgeschabte Mark der Vanilleschote darunterheben. Das Mehl darüber sieben und alles rasch miteinander verkneten. Den Teig in Folie gewickelt einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig portionieren und bleistiftdünne Stangen von etwa 15 cm Länge ausrollen.

Diese zu kleinen Brezeln von etwa 3-5 cm Länge formen. Die Brezeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 150 Grad C in 10-15 Min. hellbraun backen.

Das Eiweiß, den Rum und den Zitronensaft mit so viel Puderzucker zu einer Glasur rühren, dass sie dick wird, aber noch etwas flüssig bleibt. Die Brezeln in dieser Glasur hineintauchen und anschließend auf ein Gitter abtropfen und trocknen lassen.

SCHOKOLADEN-KNUSPERHÄUFCHEN

Ergibt ca. 40 Stück

250 Gramm Kokosfett ; 150 Gramm Kakao, bis 250 g ,je nach Geschmack ; 250 Gramm Puderzucker ; 1 Essl. Kaffeepulver ; 2 Pack. Vanillezucker ; 250 Gramm Cornflakes ; 5 Essl. Sahne

Das Kokosfett in einem Topf zerlassen und nacheinander den Kakao, den gesiebten Puderzucker, das Kaffeepulver und den Vanillezucker einrühren.

Zuletzt die zerbröselten Cornflakes und die Sahne einrühren. Die Masse abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech setzten und erstarren lassen

SCHOKOLADEN-SPRITZERLN

Ergibt ca. 60 Stück
Zutaten:
250 Gramm Margarine ; 125 Gramm Puderzucker ; 1 Prise Salz ; 2 Eier ; 20 Gramm Kakao ; 250 Gramm Mehl ; 1 Pack. Kuchenglasur, dunkel ; Hagelzucker

Die Margarine mit dem Puderzucker, dem Salz und den Eiern schaumig rühren. Das Mehl mit dem Kakao vermischen und sieben. Löffelweise unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beliebige Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Die Gebaeckstücke bei 175-200 Grad C, in 10-12 Min. backen.

Das abgekühlte Gebaeck zur Hälfte in die geschmolzene Kuchenglasur tauchen, mit Hagelzucker bestreuen.

HONIGKUGERLN

Ergibt ca. 30 Stück
Zutaten:
MASSE :100 Gramm Honig ; 3 Essl. Rosinen ; 1/2 Teel. Zimt ; 2 Essl. Rum ; 200 Gramm Nüsse, gerieben ; ZUM WÄLZEN :1 Pack. Dekor Schokostreusel

Honig, Rosinen, Zimt und Rum zum Kochen bringen. Die Nüsse dazugeben und unter Rühren ca. 2 Min. rösten. Von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen. Aus der Masse kleine Kugeln formen und in Streusel wälzen.
Die Honigkugerln in beliebige Förmchen setzen und bis zum Verzehr kalt stellen.

MARZIPANDATTELN

Ergibt ca. 30 Stück
Zutaten:
MASSE :150 Gramm Rohmarzipan ; 100 Gramm Staubzucker, gesiebt ; Lebensmittelfarbe, grün ; ZUM BEFÜLLEN :30 Datteln, entkernt ; ZUM TUNKEN : 1 Becher Dekor Kakaoglasur

Marzipan mit Staubzucker und Lebensmittelfarbe gut verkneten.

Den Marzipan zu einer 1,5 cm dicken Rolle formen und in 30 gleiche Stücke teilen.

Die Marzipanstücke zu kleinen Laibchen formen, in die Datteln geben und mit einem Messerrücken etwas einkerben.

Die Glasur nach Vorschrift auf dem Becher erweichen. Mit einer Gabel schräg zwischen Marzipan und Dattel einstechen, in die Glasur tunken und auf eine Frischhaltefolie setzen.

Nach dem Erstarren der Glasur die Marzipandatteln in Papierformchen geben und bis zum Verzehr kalt stellen.

POWIDLPOLSTERLN

Ergibt ca. 70 Stück
Zutaten:
TEIG :120 Gramm Honig ; 300 Gramm Rohrzucker ; 3 Eier ; 2 Essl. Lebkuchengewürz ; 1 Pack. Vanillin-Zucker ; 100 Gramm Aranzini, feingehackt ; 50 Gramm Nüsse, gerieben ; 500 Gramm Roggenmehl ; 1 Pack. Natron ZUM BESTREICHEN :1 Ei, verquirlt FÜLLUNG : 300 Gramm Powidl (Zwetschgen) ; 1 Fläschchen Aroma Rum ZUM TUNKEN : 3 Becher Dekor Kakaoglasur

Honig, Zucker, Eier, Gewürz und Vanillin-Zucker cremig aufschlagen.

Aranzini und Nüsse dazugeben. Mehl und Natron gut vermischen, darüber sieben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig zugedeckt über Nacht stehen lassen.

Den Teig halbieren, zu Rollen formen und etwas flachdrücken. Eine Teigrolle rechteckig (30 x 35 cm) ausrollen und mit Ei bestreichen. Mit einem Löffelstiel Quadrate (4,5 x 4,5 cm) leicht anzeichnen.

Powidl mit Aroma gut verrühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle geben. Die Füllung gleichmäßig in die Mitte der Quadrate spritzen.

Die zweite Teigrolle gleich groß ausrollen und vorsichtig darauf legen.
Den Teig zwischen den Powidlhäufchen vorsichtig mit den Fingern andrücken.

Das Ganze in gleich große Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backtemperatur:
Strom: vorheizen und backen bei 220 Grad
Gas: vorheizen und backen bei 5
Backzeit: ca. 15 Min.

Die Glasur nach Vorschrift auf den Bechern erweichen die erkalteten Polstern darin tunken.

WACHAUER KNÖPFE

Ergibt ca. 50 Stück
Zutaten:
TEIG : 270 Gramm Mehl, gesiebt, glatt ; 100 Gramm Butter, weich ; 100 Gramm Puderzucker ; 100 Gramm Schokolade, gerieben ; 1 Ei ; 1 Pack. Vanillin-Zucker ; 4 Essl. Milch CREME :125 ml Milch ; 70 Gramm Zucker ; 2 Eigelb ; 10 Gramm Mehl, glatt ; 5 Tropfen Aroma Butter-Vanille ; 100 Gramm Butter, weich ZUM TUNKEN : 1 Becher Dekor Kakaoglasur ZUM VERZIEREN : Kandierte Kirschen

Für den Teig alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Kalt stellen.

Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher Scheiben (3 cm Durchmesser) ausstechen.

Die Scheiben auf ein leicht befettetes Backblech legen und in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backtemperatur Strom: vorheizen und backen bei 180 Grad / Gas: vorheizen und backen bei 3 Backzeit: ca. 10 Min.

Für die Creme Milch, Zucker, Dotter, Mehl und Aroma gut verrühren und unter Rühren aufkochen. Von der Kochstelle nehmen und unter mehrmaligem Umrühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die Butter schaumig rühren, die Eimasse nach und nach dazugeben und cremig aufschlagen.

Jeweils 2 erkaltete Kekse mit Creme zusammensetzen und kalt stellen.

Die Glasur nach Vorschrift auf dem Becher erweichen und die Kekse darin tunken.

Die Kirschen vierteln und die Kekse kurz vor dem Erstarren der Glasur damit verzieren

RUBINE

Ergibt ca.: 70 Stück
Zutaten:
TEIG :500 Gramm Mehl, glatt, gesiebt ; 200 Gramm Puderzucker ; 200 Gramm Butter, weich ; 2 Eier ; 1 Pack. Vanillin-Zucker ; 1 Pack. Aroma Zitronenschale ; 1 Prise Salz ; FÜLLUNG :100 ml Milch ; 60 Gramm Zucker ; 1 Pack. Aroma Zitronenschale ; 1 Pack. Vanillin-Zucker ; 1 Prise Zimt ; 2 Essl. Rum ; 200 Gramm Nüsse, gerieben ; ZUM WÄLZEN :Marillenmarmelade, heiß ; Nüsse, gerieben ; ZUM VERZIEREN :150 Gramm Erdbeermarmelade, passiert, heiß

Für den Teig alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Kalt stellen.

Den Teig 3 mm dick ausrollen und Scheiben (3 cm Durchmesser) ausstechen.

Die Scheiben auf ein leicht befettetes Backblech legen und in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backtemperatur Strom: vorheizen und backen bei 180 Grad - Gas: vorheizen und backen bei 3 Backzeit: ca. 10 Min.

Für die Füllung Milch, Zucker, Aroma, Vanillin-Zucker und Zimt zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen, Rum und Nüsse dazugeben und gut verrühren. Die Kekse mit der Füllung zusammensetzen und leicht andrücken.

Die Marmelade auf einen Teller geben und die Kekse mit dem Rand durchrollen. Den Marmeladerand sofort durch Nüsse wälzen.

Zum Verzieren die Marmelade zum Kochen bringen. Mit einem kleinen Löffel einen Marmeladetupfen auf die Oberfläche geben.

ANANASFLECKE

Ergibt ca. 10 Stück
Zutaten:
TEIG :1 Pack. Blätterteig, tiefgekühlt , 330 g BELAG : Milch ; 3 Essl. Zucker ; 1 Pack. Puddingpulver Vanille-Geschmack ZUM BESTREICHEN : 1 Ei, verquirlt ZUM BELEGEN : 10 Ananasscheiben ZUM BESTREICHEN :Marillenmarmelade, heiß ZUM VERZIEREN : 40 Gramm Butter ; 40 Gramm Kochschokolade

Den Blätterteig nach Vorschrift auf der Packung auftauen.

Für den Belag Milch mit Zucker und Puddingpulver nach Vorschrift auf dem Päckchen zubereiten. Von der Kochstelle nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen.

Den Blätterteig rechteckig (24 x 60 cm) ausrollen und in Quadrate (12 x 12 cm) schneiden. Die Quadrate mit Ei bestreichen.

Den erkalteten Pudding Glattrühren und mit einem Löffel gleichmäßig in die Mitte der Teigstücke aufteilen. Die Ananasscheiben darauf geben und auf ein leicht befettetes Backblech legen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backtemperatur Strom: vorheizen und backen bei 200 Grad - Gas: vorheizen und backen bei 4 Backzeit: ca. 15 Min.

Die noch heißen Gebaeckstücke mit Marmelade leicht bestreichen und erkalten lassen.

Butter und Schokolade unter Rühren zu glatter Konsistenz erwärmen. Das Ganze in ein Spritztütchen geben und die Ananasflecke damit verzieren.

RUMKRAPFERLN

Ergibt ca. 25 Stück
Zutaten :
TEIG : 140 Gramm Butter, weich ; 140 Gramm Staubzucker ; 6 Eigelb ; 1/2 Flaschchen Aroma Rum ; 140 Gramm Schokolade, erweicht ; 3 Essl. Milch ; 120 Gramm Semmelbrösel ; 6 Eiweiß FÜLLUNG : Gebaeckreste ; 25 Stück Biskotten ; 62 1/2 ml Rum ; 300 Gramm Ribiselmarmelade, heiß GLASUR : 4 Becher Dekor Punschglasur ZUM VERZIEREN :Dekor Kakaoglasur

Butter mit Staubzucker, Dotter und Aroma schaumig rühren. Schokolade und Milch dazugeben und cremig aufschlagen. Die Brösel vorsichtig einrühren.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen (Schnittprobe) und unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen (30 x 35 cm) und in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backtemperatur Strom: vorheizen und backen bei 190 Grad - Gas: vorheizen und backen bei 3-4 Backzeit: ca. 15 Min.

Das erkaltete Gebaeck auf ein mit Zucker bestreutes Papier stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen.

Mit einem Ausstecher Blütenformen (5,5 cm Durchmesser) ausstechen.

Für die Füllung die Gebaeckreste mit den Biskotten klein schneiden und in eine Rührschüssel geben. Rum und Marmelade dazugeben und zu einer kompakten Füllung verrühren. Mit einem immer wieder in heißes Wasser getauchten Eisportionierer von der Füllung Halbkugeln formen. Diese auf die Gebaeckstücke setzen und ca. 1 Std. kalt stellen.

Die Krapferln auf ein Kuchengitter setzen. Die Glasur nach Vorschrift auf den Bechern erweichen und die Krapferln damit glasieren.

Nach dem Erstarren der Glasur die Kakaoglasur nach Vorschrift auf dem Becher erweichen. Etwas Glasur in ein Spritztütchen geben und die Rumkrapferln damit verzieren.

Tipp: Abgetropfte Glasur - mit etwas Wasser erwärmt - kann wieder verwendet werden.

WEIHNACHTSWÜNSCHE

Ergibt ca. 35 Stück
Zutaten:
TEIG : 250 Gramm Mehl, glatt ; 1/2 Pack. Backpulver ; 200 Gramm Butter, weich ; 250 Gramm Topfen (Quark) (10 %) ; 1 Prise Salz ; 1 Pack. Vanillin-Zucker ; FÜLLUNG : 200 Gramm Nüsse, gerieben ; 150 Gramm Zucker ; 1 Pack. Vanillin-Zucker ; 5 Tropfen Aroma Rum ; 6 Essl. Rum ; 8 Essl. Milch ; GLASUR : 60 Gramm Zucker ; 62 1/2 ml Wasser

Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Kalt stellen.

Für die Füllung alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und gut verrühren.

Den Teig zu einer Rolle formen und rechteckig (24 x 50 cm) ausrollen. Die Füllung gleichmäßig aufstreichen. Den Teig der Länge nach halbieren und in 3 cm breite Streifen schneiden.

Die Teigstreifen schraubenartig zusammendrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backtemperatur Strom: vorheizen und backen bei 200 Grad - Gas: vorheizen und backen bei 4 Backzeit: ca. 12 Min.

Für die Glasur Zucker und Wasser verrühren, zum Kochen bringen und 2 Min. kochen lassen. Von der Kochstelle nehmen und so lange kalt rühren, bis die Zuckerlösung milchig wird.

Die noch warmen Weihnachtswünsche leicht damit bestreichen und erkalten lassen.

PIGNOLIKIPFERL

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
2 Eiweiß ; 100 Gramm Zucker ; 1 Pack. Vanillin-Zucker ; 4 Tropfen Backöl Zitrone ; 100 Gramm Mandeln, abgezogen, gemahlen ; 80 Gramm Pinienkerne

Eiweiß steif schlagen, Zucker, Vanillin-Zucker, Backöl und Mandeln unterheben, die Masse in einer großen, beschichteten Pfanne so lange unter Rühren erhitzen, bis sie um die Hälfte reduziert ist. In eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen.

Pinienkerne auf einen Teller geben, mit einem Teelöffel etwas von der Masse in den Kernen wälzen, zu Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
Ober-/Unterhitze: 150 Grad C (vorgeheizt)

Heißluft: 130 Grad C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2 - 3

Backzeit: 12 - 15 Minuten

ORANGEN-MEDAILLONS

Ergibt ca. 40 Stück
Zutaten:
MEDAILLONS :300 Gramm Mehl ; Salz ; 2 Eigelb (Kl. M) ; 100 Gramm Puderzucker ; 200 Gramm Butter ; Mehl, zum Bearbeiten ; GUSS : 150 Gramm Puderzucker ; 1 Pack. Orangeback (6 g) ; 2 Essl. Orangenlikör ; 1/2 Eiweiß (Kl. M) ; 1 Orange; unbehandelt

1. Für die Medaillons das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken. 1 Prise Salz und Eigelb in die Mulde geben. Den Puderzucker über den Mehlrand sieben. Die Butter in Stücken auf dem Rand verteilen.

2. Von der Mitte aus alles zuerst mit den Knethaken des Handruehrgeräts zusammenarbeiten, dann auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.

3. Den Teig kurz durchkneten, auf der leicht mit Mehl bestäubten Fläche 3 mm dünn ausrollen und etwa 40 Plätzchen (4 cm) mit glattem Rand ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Aus dem restlichen Teig dünne Schnüre von etwa 15 cm Länge mit einer etwas dickeren Mitte rollen und dekorativ um die Plätzchen schlingen.

4. Die Medaillons 10 Minuten kalt stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas 2, Umluft 150 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten in 12-15 Minuten goldgelb backen.

5. Für den Guss den Puderzucker in eine Schüssel sieben, mit Orangeback, Likör und Eiweiß verschlagen. Die Schale der Orange fein abreiben und unterrühren. Je 1/4 Tl Guss in die noch warmen Medaillons füllen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Zwischen Pergament in Blechdosen verpackt, halten sich die Medaillons 3-4 Wochen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten (plus Kühlzeiten)

Pro Stück: 1 g E, 5 g F, 12 g KH = 94 kcal (393 kJ)

PINIEN-LEBKUCHEN

Ergibt ca. 40 Stück
Zutaten:
MASSE :125 Gramm Pinienkerne ; 50 Gramm Orangeat ; 150 Gramm Marzipanrohmasse , 150 Gramm Zucker , 140 Gramm Eiweiß (von 3-4 Eiern Kl. L) ; 20 Gramm Honig ; 1/4 Teel. Hirschhornsalz ; 70 Gramm Mehl ; 40 Backoblaten (5 cm) ; DEKORATION UND GLASUR : 50 Gramm Pinienkerne ; 20 Gramm Orangeat ; 100 Gramm Zucker

1. Pinienkerne fein mahlen, in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen. Orangeat sehr fein hacken. Marzipan fein zerkrümeln, mit Zucker vermischen, dann nach und nach das Eiweiß und den Honig unterrühren und zu einer glatten Masse rühren, durch ein Sieb streichen. Masse über dem heißen Wasserbad ca. 10 Minuten mit den Quirlen des Handruehrgeräts lauwarm aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und kaltschlagen. Hirschhornsalz in 1 Tl Wasser auflösen und unterrühren. Gemahlene Pinienkerne, Orangeat und Mehl mischen und unterrühren.

2. Masse mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 8 auf die Oblaten spritzen, mit den Pinienkernen und Orangeat garnieren, auf Bleche mit Backpapier setzen und über Nacht trocknen lassen.

3. Dann im heißen Backofen bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft 140 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 15 Minuten backen.

4. Für die Glasur Zucker und 5 El Wasser aufkochen und 30 Sekunden sprudelnd kochen lassen. Sofort auf die heißen Lebkuchen streichen und auskühlen lassen. In einer Dose mit einem Apfel aufbewahren, so bleiben sie schön saftig.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 30 Minuten (plus Trockenzeit)

Pro Stück 2 g E, 4 g F, 11 g KH = 84 kcal (352 kJ)

STERN-TÜRMCHEN

Ergibt ca. 45 Stück
Zutaten:
TEIG :150 Gramm Butter oder Margarine ; 75 Gramm Puderzucker ; 1 Pack. Vanillezucker ; Salz ; 1 Teel. Rum ; 1 Ei (Kl. M) ; 150 Gramm Mehl ; 150 Gramm Haselnusskerne (gemahlen) ; Mehl, zum Bearbeiten FÜLLUNG UND DEKORATION :200 Gramm Kirschkonfitüre ; 1 Essl. Puderzucker

1. Weiches Fett, Puderzucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handruehrgeräts cremig rühren. Rum und Ei unterrühren. Mehl und Nüsse dazugeben, mit den Knethaken des Handruehrgeräts unterarbeiten. Teig in eine Schüssel drücken, abgedeckt über Nacht kalt stellen.

2. Den Teig in mehreren Portionen auf einer bemehlten Fläche 2 mm dünn ausrollen. Sterne in 3 verschiedenen Groessen ausstechen, auf Bleche mit Backpapier setzen. 20 Minuten kalt stellen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas 1, Umluft 140 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 10-12 Minuten backen. Auf Gittern auskühlen lassen.

3. Konfitüre durch ein Sieb streichen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, vom Beutel eine kleine Ecke abschneiden. Auf die Mitte der größeren Sterne je einen Konfitüreklecks spritzen und die Sterne aufeinander setzen. Mit einem Konfitüretupfer garnieren und trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und gut verpackt lagern.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 30 Minuten (plus Kühlzeiten)

Pro Stück 1 g E, 5 g F, 8 g KH = 80 kcal (335 kJ)

WALNUSS-NOUGAT-KUGELN

Ergibt ca. 40 Stück
Zutaten:
TEIG :125 Gramm Butter oder Margarine ; 50 Gramm Puderzucker ; 1 Pack. Vanillezucker ; 1 Prise Zimt ; 1 Prise Gewürznelken ; 1 Prise Kardamom (gemahlen) ; 1 Eigelb (Kl. M) ; 125 Gramm Speisestärke ; 50 Gramm Mehl ; 1 Essl. Milch
FÜLLUNG UND DEKORATION : 50 Gramm Puderzucker ; 15 Gramm Butter oder Margarine ; 50 Gramm Walnusskerne ; Öl; zum Bearbeiten ; 100 Gramm Nougatmasse ; 1 Essl. Whisky-Sahne-Likör (z. B. Baileys)

1. Weiches Fett, Puderzucker, Vanillezucker und die Gewürze mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren, dann das Eigelb unterrühren. Speisestärke und Mehl sieben und mit der Milch mit den Knethaken des Handrührgeräts unterarbeiten. Teig zu 2 Rollen von 20 cm Länge formen, abgedeckt 2 Stunden kalt stellen.

2. Für die Füllung den Puderzucker goldbraun karamellisieren lassen. Fett darin schmelzen, Walnüsse dazugeben und darin wenden, so dass sie vollständig vom Karamell überzogen sind. Auf ein geöltes Backpapier geben und fest werden lassen. 30 g Walnusskrokant sehr fein hacken. 50 g Nougat über einem heißen Wasserbad geschmeidig rühren. Gehackten Krokant und Likör unterrühren, Masse zu 2 Rollen von 20 cm Länge formen, 30 Minuten kalt stellen.

3. Teig und Nougatmasse in je 1 cm breite Scheiben schneiden. Je 1 Nougatscheibe auf eine Teigscheibe legen, mit dem Teig umhüllen und zu einer Kugel formen. Auf Bleche mit Backpapier setzen und 20 Minuten kalt stellen. Dann im heißen Backofen bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft 140 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 10-12 Minuten backen. Vorsichtig vom Blech heben, auf Gittern auskühlen lassen.

4. Den restlichen Nougat über einem heißen Wasserbad geschmeidig rühren, in eine kleine, aus Backpapier gedrehte Spritztüte füllen und auf die Kugeln spritzen. Den übrigen Krokant in Stücke brechen und die Kugeln damit verzieren. Fest werden lassen, dann gut verschlossen lagern.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 30 Minuten (plus Kühlzeiten)

Pro Stück 0 g E, 4 g F, 8 g KH = 75 kcal (314 kJ)

ERDNUSS-COOKIES

Ergibt ca. 80 Stück
Zutaten:
300 Gramm Mehl ; Salz ; 1 Teel. Backpulver, gehäuft ; 1 Ei (Gew.-Kl. 2) ; 150 Gramm Walnusskerne ; 200 Gramm Butter, weich ; 75 Gramm Erdnussbutter, weich ; 2 Vanilleschoten, Mark davon ; 175 Gramm Rohrzucker ; 250 Gramm Schokoladentropfen (Fertigprodukt) ; 150 Gramm Erdnüsse, geröstet, gesalzen ; 50 Gramm Krokant (Fertigprodukt)

1. Mehl, 1 Prise Salz und Backpulver in eine Schüssel sieben. Das Ei verquirlen. Die Walnüsse grob hacken.

2. Butter, Erdnussbutter und Vanillemark in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts 8 Minuten schaumig schlagen. Zucker dazugeben und weitere 4 Minuten schlagen; dabei zum Schluss das Ei nach und nach unterschlagen.

3. Die Mehlmischung unterrühren. 175 g Schokotropfen, Erdnüsse und Walnüsse mit einem Holzlöffel gleichmäßig unter den Teig rühren.

4. Backbleche mit Backpapier belegen. Mit Hilfe eines Ausstechrings (4, 5 cm) ca. 1 cm hohe, glatte Teighäufchen auf die Bleche setzen. Dafür einen angefeuchteten Teelöffel zu Hilfe nehmen und jeweils 5 cm Abstand halten. Restliche Schokotropfen mit dem Krokant darüber streuen.

5. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten jeweils 12-14 Minuten bei 170 Grad backen (Gas 12, Umluft 8 Minuten). Nach dem Backen noch kurz auf dem Blech abkühlen lassen, dann auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 40 Minuten

Pro Stück 2 g E, 6 g F, 7 g KH = 88 kcal (367 kJ)

LEBKUCHEN-BROWNIES

Ergibt ca.: 45 Stück
Zutaten:
70 Gramm Zartbitter-Kuvertüre ; 200 Gramm Butter, weich ; 200 Gramm Puderzucker ; 2 Eier (Gew.-Kl. 3) ; 70 Gramm Haselnüsse (gemahlen) ; 1 Teel. Backpulver ; Salz ; 2 Essl. Brauner Rum (54 %) ; 2 Teel. Lebkuchengewürz ; 250 Gramm Mehl ; 2 Pack. Kuchenglasur, hell, (a 100 g) ; 50 Gramm Dörraprikosen, fein gewürfelt

1. Kuvertüre mit einem schweren Messer grob hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

2. Butter in eine große Schüssel geben, Puderzucker darüber sieben, mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig rühren. Eier unterrühren. Kuvertüre, Nüsse, Backpulver, 1 Prise Salz, Rum und Lebkuchengewürz hinzufügen und Glattrühren. Mehl darüber sieben, alles zu einem glatten Teig verrühren.

3. Ein Backblech (25x25 cm) mit Backpapier belegen, den Teig ca. 1,5 cm dick darauf streichen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 25 Minuten bei 160 Grad backen (Gas 1-2, Umluft 20 Minuten).

4. Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit einem runden Ausstecher (3,5 cm) Plätzchen ausstechen und auf ein Kuchengitter setzen.

5. Glasur erwärmen. Die Brownies damit überziehen und mit Aprikosenstückchen belegen, solange die Glasur noch feucht ist.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 15 Minuten

Pro Stück 2 g E, 6 g F, 12 g KH = 112 kcal (467 kJ)

PFLAUMEN-MOHN-PLÄTZCHEN

Ergibt ca. 60 Stück
Zutaten:
300 Gramm Mehl ; 100 Gramm Puderzucker ; 100 Gramm Butter, weich ; Salz ; 1 Ei (Gew.-Kl. 3) ; 80 Gramm Mohnback (Fertigprodukt) ; 80 ml Milch ; 60 Gramm Mohn, frisch gemahlen ; 20 Gramm Zucker ; 100 Gramm Pflaumenmus ; 1/2 Teel. Zimt ; 2 Essl. Brauner Rum (54 %) ; 20 Gramm Haselnüsse, gemahlen ; Mehl, zum Bearbeiten ; Puderzucker, zum Bestreuen

1. Mehl und Puderzucker in eine Schüssel sieben. Butter, 1 Prise Salz, Ei und Mohnback dazugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt 2 Stunden kalt stellen.

2. Milch mit Mohn und Zucker aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Pflaumenmus, Zimt, Rum und Nüsse einrühren. Unter Rühren einmal gut durchkochen lassen, dann abkühlen lassen.

3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3-4 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (5 cm) Plätzchen ausstechen. Die Hälfte der Plätzchen mit einem kleinen, runden Ausstecher (2,5 cm) in der Mitte ausstechen. Die Plätzchen auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten in ca. 10 Minuten bei 170 Grad hellbraun backen (Gas 1-2, Umluft 8-10 Minuten). Auf den Blechen auskühlen lassen.

4. Die Plätzchen dünn mit der Füllung bestreichen. Die Plätzchenringe mit Puderzucker bestreuen und auf die bestrichenen Plätzchen drücken.

Zubereitungszeit: 45 Minuten (plus Kühlzeiten)

Pro Stück 1 g E, 3 g F, 8 g KH = 61 kcal (257 kJ)

SCHOKOWÜRFEL

Ergibt ca. 100 Stück
Zutaten :
250 Gramm Butter, weich ; 250 Gramm Puderzucker ; 3 Eier (Gew.-Kl.2) ; 125 Gramm Mandeln, gemahlen ; 1 Teel. Kardamom, gemahlen ; 1 Teel. Piment, gemahlen ; 1 Teel. Ingwerpulver ; 50 Gramm Kakaopulver ; 50 Gramm Mehl ; 3 Pack. Kuchenglasur, dunkel, a 100 g ; 220 Gramm Zartbitter-Kuvertüre ; 50 Gramm Kuvertüre, weiß

1. Butter in einen Schneekessel geben, Puderzucker darüber sieben und mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig rühren. Eier, Mandeln und Gewürze unterrühren, Kakao und Mehl darüber sieben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

2. Ein Backblech (25x25 cm) mit Backpapier belegen. Den Teig ca. 2 cm dick daraufstreichen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten bei 160 Grad backen (Gas 1-2, Umluft 150 Grad). Die Teigplatte herausnehmen, noch warm in 2,5 cm große Quadrate schneiden und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Glasur und Zartbitter-Kuvertüre mit einem schweren Messer grob hacken. Über einem heißen Wasserbad schmelzen und gründlich verrühren. Abkühlen, aber nicht erstarren lassen.

4. Die Plätzchen einzeln mit einer Gabel in die Glasur tauchen, am Gefäßrand gut abstreifen, wieder auf das Gitter setzen und an einem kühlen Ort erstarren lassen.

5. Die weiße Kuvertüre ebenfalls mit einem schweren Messer grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. In eine Spritztüte füllen und die Plätzchen damit verzieren. Ebenfalls erstarren lassen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 10 Minuten (plus Ruhezeit)

Pro Stück: 1 g E, 4 g F, 6 g KH = 63 kcal (263 kJ)

MARONEN-NOUGAT-TÖRTCHEN

Ergibt ca. 12 Stück
Zutaten:
TEIG :175 Gramm Maronen, aus der Dose ; 2 Essl. Brauner Rum (40 %) ; 60 Gramm Walnusskerne ; 100 Gramm Butter, weich ; 60 Gramm Zucker ; Salz ; 4 Eier, Kl. M, getrennt ; 80 Gramm Mehl ; 40 Gramm Speisestärke ; 2 Teel. Backpulver ; 1 Orange, unbehandelt, abgeriebene Schale davon ; Zimtpulver ; Fett, für die Form ; Mehl, für die Form ; FÜLLUNG : 100 Gramm Nougatmasse ; 3 Essl. Brauner Rum (40 %) ; GLASUR UND DEKORATION :150 Gramm Halbbitter-Kuvertüre ; 100 Gramm Kuchenglasur, dunkel ; 50 Gramm Nougatmasse ; 2 Tropfen Brauner Rum (40 %) ; 6 Walnusshälften ; 6 Pistazien

1. Maronen mit Rum fein pürieren. Walnüsse fein mahlen. Butter, 40 g Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr cremig rühren. Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver sieben, mit Maronenpüree, Walnüssen, Orangenschale und 1 Prise Zimt unterrühren. Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen und unterheben.

2. Eine Muffinform (mit 12 Mulden a 100 ml Inhalt) einfetten und mit Mehl ausstäuben. Teig gleichmäßig verteilen. Im heißen Backofen bei 175 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 30-35 Min. backen (Gas 2, Umluft 150 Grad). Stürzen und auskühlen lassen.

3. Für die Füllung den Nougat in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad geschmeidig rühren. Die Törtchen auf der gewölbten Seite flach schneiden, um eine Standfläche zu schaffen. Dann jedes Törtchen zweimal waagerecht durchschneiden. Die einzelnen Schichten mit Rum beträufeln, die unteren 2 mit dem Nougat bestreichen, die Törtchen wieder zusammensetzen.

4. Kuvertüre und Kuchenglasur hacken, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad auflösen. Törtchen auf ein Gitter setzen, mit der Glasur überziehen, fest werden lassen.

5. Nougat über einem heißen Wasserbad geschmeidig rühren, Rum unterrühren. In eine kleine Pergamenttüte füllen, auf die Törtchen spritzen, Walnusshälften und Pistazien mit Nougat draufsetzen, fest werden lassen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühlzeiten)

Pro Stück 7 g E, 20 g F, 38 g KH = 370 kcal (1550 kJ)

HASELNUSSSTERNE

Ergibt ca. 55 Stück
Zutaten:
300 Gramm Vollmilch-Kuvertüre ; 100 Gramm Haselnussmark ; 150 ml Schlagsahne ; 60 Gramm Haselnusskerne, gehackt ; 1/2 Essl. Whiskeylikör, z. B. Baileys ; 55 Schokoladensternschalen ; 125 Gramm Nougat ; 300 Gramm Haselnuss-Kuchenglasur ; 50 Gramm Weiße Kuvertüre

1. Die Vollmilch-Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Das Haselnussmark gut durchrühren, damit sich das abgesetzte Öl wieder mit dem Mark verbindet. Die Sahne mit dem Haselnussmark aufkochen, dann leicht abkühlen lassen. Die flüssige Kuvertüre mit der Haselnusssahne und den gehackten Haselnusskernen verrühren. Mit Whiskeylikör würzen. Die Masse etwas abkühlen lassen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 8 füllen und bis knapp unter den Rand in die Sternschalen spritzen. Dann 2 Stunden kalt stellen.

2. Zum Verschließen der Sternschalen den Nougat im heißen Wasserbad schmelzen und wieder abkühlen lassen. Den noch flüssigen Nougat mit Hilfe einer Palette auf der Füllung glattstreichend. Die Sterne sofort, solange der Nougat noch nicht fest geworden ist, vorsichtig aus der Plastikprägung nehmen und auf Backpapier legen. Dann kühl stellen, bis der Nougat fest geworden ist.

3. Die Haselnuss-Kuchenglasur erwärmen. Die Nusssterne nacheinander in die Glasur tauchen. Mit einer Pralinengabel aus der Glasur heben, am Gefäßrand abstreifen und abtropfen lassen. Die Sterne auf ein Blech mit Backpapier setzen und etwa 1 Stunde kühl stellen. Die weiße Kuvertüre temperieren, in ein Papiertütchen füllen, die Spitze abschneiden und die Nusssterne damit verzieren. Die Haselnusssterne zwischen Lagen von Pergamentpapier in eine Blechdose schichten und kühl lagern. Sie halten sich 3-4 Wochen.

Zubereitungszeit: 3 Stunden (plus Kühlzeiten)

Pro Stück 2 g E, 5 g F, 9 g KH = 92 kcal (385 kJ)

KOKOSSTÄBCHEN

Ergibt ca. 75 Stück
Zutaten:
500 Gramm Vollmilch-Kuvertüre ; 140 ml Schlagsahne ; 5 Essl. Kokoslikör, z. B. Batida de Coco ; 280 Gramm Kokosflocken ; 50 Gramm Butter, zimmerwarm ; 400 Gramm Halbbitter-Kuvertüre

1. Die Vollmilch-Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Sahne aufkochen und leicht abkühlen lassen. Die Schlagsahne in die Kuvertüre rühren und mit dem Kokoslikör würzen.

2. 80 g Kokosflocken im Backofen bei 180 Grad auf einem Backblech hellbraun rösten und abkühlen lassen. Butter schaumig rühren. Die gebräunten Kokosflocken mit der Kuvertürecreme und der Butter gut verrühren. Mindestens 11/2 Stunden kalt stellen, bis die Creme fast fest ist.

3. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 10 füllen. Ein Backblech mit Klarsichtfolie auslegen. Die Creme in 9-10 cm langen Streifen darauf spritzen und wieder kalt stellen, bis die Streifen schnittfest sind. Danach die Streifen in 5 cm lange Stäbchen schneiden.

4. Die Halbbitter-Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die restlichen Kokosflocken auf einem Blech ausbreiten. Die Stäbchen mit einer Gabel zuerst durch die Kuvertüre ziehen, gut abtropfen lassen, dann in den Kokosflocken wälzen. Zum Trocknen auf Backpapier setzen. Die Stäbchen zwischen Lagen von Pergamentpapier in eine Blechdose schichten und kühl lagern. Sie halten etwa 2 Wochen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden, 30 Minuten (plus Kühlzeiten)

Pro Stück (bei 75 Stück) 1 g E, 5 g F, 8 g KH = 82 kcal (343 kJ)

MANDELWÜRFEL

Ergibt ca. 100 Stück
Zutaten:
400 Gramm Marzipanrohmasse ; 220 Gramm Puderzucker, durchgesiebt ; 150 Gramm Vollmilch-Kuvertüre ; 150 Gramm Halbbitter-Kuvertüre ; 200 Gramm Turron, span. Mandelnougat ; 200 Gramm Butter ; 80 Gramm Pistazien ; 25 Gramm Kristallzucker ; 100 Gramm Mandelstifte

1. 200 g Marzipan mit 50 g Puderzucker geschmeidig kneten und zu einem Rechteck von 25x20 cm ausrollen. Ein geeignetes kleines Backblech mit Klarsichtfolie auslegen und mit der Marzipanplatte auslegen.

2. Beide Kuvertüren grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. Turron in 1/2 cm kleine Würfel schneiden. Butter mit 150 g Puderzucker in 3-4 Minuten sehr schaumig schlagen, dann mit der Kuvertüre und dem Turron vermischen. Diese Masse etwa 2 cm dick auf die Marzipanplatte aufstreichen.

3. Pistazien in der Moulinette fein mahlen. Restliche Marzipanrohmasse mit restlichem Puderzucker und dem Pistazienmehl verkneten, zu einem Rechteck von 25x20 cm ausrollen, als Deckel auf die aufgestrichene Masse legen und leicht andrücken. Mindestens 3 Stunden kalt stellen, bis die Masse schnittfest ist. Die Nougatplatte in 100 ca. 2 cm große Würfel schneiden.

4. Zucker und 25 ml Wasser aufkochen, 3 El abnehmen. Den Rest mit den Mandelstiften auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech gleichmäßig vermischen und im Backofen bei 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten in 10 Minuten bräunen (Gas 3, Umluft 180 Grad). Die Mandelstifte dabei mehrmals wenden. Die Würfel nur ganz dünn mit der abgenommenen Zuckerlösung einstreichen und jeweils mit einigen der noch warmen, karamellisierten Mandeln verzieren. Die Mandelwürfel zwischen Lagen von Pergamentpapier in eine Blechdose schichten und kühl lagern. Sie halten sich 2-3 Wochen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden (plus Kühlzeiten)

Pro Stück 1 g E, 5 g F, 7 g KH = 77 kcal (322 kJ)

SPRITZGEBÄCK

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
250 Gramm Butter, weich, oder Margarine ; 250 Gramm Zucker ; 2 Pack. Vanillin-Zucker ; 3 Eigelb ; 1 Zitrone, unbehandelt, abgeriebene Schale davon - oder Orange ; 500 Gramm Weizenmehl ; 2 Teel. Backin, gestrichen ; 1 Essl. Milch

Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Schale von Zitrone oder Orange unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Weizenmehl mit Backin mischen, sieben, 2/3 davon abwechselnd esslöffelweise auf mittlerer Stufe mit Milch unterrühren.

Den Rest des Mehls auf der Arbeitsfläche unterkneten. Den Teig durch einen Fleischwolf mit Spezialvorsatz spritzen, in Stücke von beliebiger Länge schneiden, als Stangen und Kränze auf ein Backblech legen.
Ober-/Unterhitze: 170 - 200 Grad C (vorgeheizt)

Heißluft: 160 - 180 Grad C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3 - 4

Backzeit: 15 Minuten

HASELNUSSMAKRONEN

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
2 Eiweiß 100 Gramm Zucker, feinkörnig ; 1 Prise Zimt, gemahlen ; 2 Tropfen Backöl Bittermandel ; 100 Gramm Haselnusskerne, gehobelt ; 75 Gramm Haselnusskerne, gemahlen

1. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät mit dem Rührbesen auf höchster Stufe so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt.

2. Nach und nach Zucker, Zimt, Backöl und Bittermandel unterrühren.

3. Die gehobelten und die gemahlenen Haselnusskerne vorsichtig unter den Eisschnee heben (nicht rühren). Von dem Teig mit 2 Teelöffeln walnussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Ober-/Unterhitze: 130 - 150 Grad C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 120 Grad C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 1-2 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 20 - 25 Minuten

NUSSSTERNE

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
TEIG :150 Gramm Weizenmehl ; 1 Prise Backin ; 150 Gramm Zucker ; 1 Pack. Vanillin-Zucker ; 150 Gramm Butter, weich oder Margarine ; 150 Gramm Haselnusskerne, gemahlen ; 2 Essl. Gelee, rot ;GUSS : 200 Gramm Haselnussglasur ; Mandeln, abgezogen, halbiert ; Haselnusskerne, halbiert

1. Das Weizenmehl mit dem Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben.

2. Zucker, Vanillin-Zucker, Butter oder Margarine und die Haselnusskerne hinzufügen.

3. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten (sollte er kleben, stellen Sie ihn eine Zeitlang kalt)

4. Den Teig dünn ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen.

5. Die Hälfte der erkalteten Plätzchen mit Gelee bestreichen, die übrigen drauflegen.

Ober-/Unterhitze: 170 - 200 Grad C (vorgeheizt)

Heißluft: 150 - 180 Grad C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3 - 4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 10 Minuten

Die Haselnussglasur nach Anleitung auflösen, die Plätzchen damit bestreichen und sofort mit den Mandeln und den halbierten Haselnusskerne garnieren.

ZIMTSTERNE

Ergibt ca.: ?? Stück
Zutaten:
3 Eiweiß ; 250 Gramm Puderzucker ; 1 Pack. Vanillin-Zucker ; 3 Tropfen Backöl Bittermandel ; 1 Teel. Zimt, gemahlen; gestrichen ; 300 Gramm Mandeln, nicht abgezogen, gemahlen oder gemahlene Haselnusskerne (die Menge hängt von der Groesse der Eier ab) ; Puderzucker

1. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen.

2. Den Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren.

3. Zum Bestreichen der Sterne 2 gut gehäufte Esslöffel Eischnee abnehmen.

4. Vanillin-Zucker, Backöl, Bittermandel, Zimt und die Hälfte der Mandeln oder Haselnusskerne vorsichtig auf niedrigster Stufe unter das restliche Eischnee rühren.

5. Von dem Rest der Mandeln oder Haselnusskerne so viel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt.

6. Den Teig auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche etwa 1/ 2 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit dem zurückgelassenen Eischnee bestreichen. Der Guss muss so sein, dass er sich glatt auf die Sterne streichen lässt. Eventuell einige Tropfen Wasser unterrühren.

Ober-/Unterhitze: 130 - 150 Grad C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 120 Grad C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 1 - 2 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 20 - 30 Minuten (das Gebaeck muss sich beim Herausnehmen auf der Unterseite noch etwas weich anfühlen)

BUSSERL

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
2 Eiweiß ; 100 Gramm Zucker, feinkörnig ; 1 Essl. Kakao, gestrichener EL ; 50 Gramm Zartbitter-Schokolade, feingeschnitten

1. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt.

2. Nach und nach den Zucker unterschlagen.

3. Den Kakao sieben und mit der Zartbitter-Schokolade vorsichtig unterheben.

4. Mit zwei Teelöffeln walnussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Ober-/Unterhitze: 130 - 150 Grad C (vorgeheizt)

Heißluft: 110 - 130 Grad C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 1- 2 (vorgeheizt)

Backzeit: 25 - 35 Minuten

SCHOKOSTÄBCHEN

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten :
TEIG : 1 Ei ; 1 Eigelb ; 125 Gramm Zucker ; 1 Pack. Vanillin-Zucker ; 1 Prise Salz ; 1 Teel. Instant-Kaffee-Pulver, gestrichener TL ; 60 Gramm Zartbitter-Schokolade ; 200 Gramm Mandeln, abgezogen, gemahlen ; 1 Prise Backin ; GUSS : 1 Eiweiß ; 60 Gramm Puderzucker

1. Ei, Eigelb, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Instant-Kaffee-Pulver mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen.

2. Die Zartbitter-Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze Glattrühren und unter die Eiermasse rühren.

3. Mandeln mit Backin mischen, 2/3 davon auf mittlerer Stufe unterrühren, den Rest unterkneten und den Teig kalt stellen.

4. Das Eiweiß steif schlagen, den Puderzucker sieben und esslöffelweise unter den Schnee schlagen.

5. Den Teig zu einem Rechteck (12 x 40 cm) ausrollen, die Teigplatte gleichmäßig mit Guss bestreichen, daraus Stäbchen (6 x 1 cm) schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen.

Ober-/Unterhitze: 175 - 200 Grad C (vorgeheizt)

BUTTERPLÄTZCHEN

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
250 Gramm Butter ; 125 Gramm Puderzucker, gesiebt ; 1 Pack. Vanillin-Zucker ; 300 Gramm Weizenmehl ; 1 Essl. Milch

1. Die Butter zerlassen, kalt stellen und in das erkaltete, wieder etwas festgewordene Fett nach und nach esslöffelweise Puderzucker und Vanillinzucker geben.

2. So lange rühren, bis Butter und Zucker weißschaumig geworden sind.

3. Weizenmehl sieben, 2/3 davon esslöffelweise unterrühren, wenn der Teig fester wird.

4. Milch hinzufügen, den Rest des Mehls mit dem Teigbrei zu einem glatten Teig verkneten.

5. Den Teig in kleinen Mengen dünn ausrollen, mit kleinen, beliebigen Formen ausstechen und auf ein Backblech legen.

Ober-/Unterhitze: 170 - 200 Grad C (vorgeheizt)

Heißluft: 150 - 180 Grad C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2 - 3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 5 Minuten

GEBAECKSTANGEN

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
TEIG : 250 Gramm Margarine ; 125 Gramm Zucker ; 1 Pack. Vanillin-Zucker ; 1 Ei ; 175 Gramm Weizenmehl ; 175 Gramm Speisestärke Gustin ; 75 Gramm Mandeln, abgezogen, gemahlen ; GUSS :Kuvertüre

1. Die Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren.

2. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Das Ei unterrühren.

4. Weizenmehl mit Speisestärke Gustin mischen, sieben, esslöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

5. Zuletzt die Mandeln unterrühren, den Teig in einen Spritzbeutel (gezackte Tülle) füllen, 5 cm lange Streifen auf ein gefettetes Backblech spritzen.

6. Die Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die erkalteten Stangen damit besprenkeln.

Ober-/Unterhitze: 170 - 200 Grad C (vorgeheizt)

Heißluft: 150 - 180 Grad C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3 - 4 (vorgeheizt)

Backzeit: 10 - 15 Minuten

BAISER

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
4 Eiweiß ; 200 Gramm Zucker, feinkörnig

1. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen, so dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt.

2. Den Zucker esslöffelweise unterschlagen.

3. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen, in beliebigen Formen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen oder mit 2 Teelöffeln aufsetzen.

Das Gebaeck darf nur schwach aufgehen und sich schwach gelblich färben.

Ober-/Unterhitze: 110 - 130 Grad C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 100 Grad C (nicht vorgeheizt)

Gas: 25 Minuten Stufe 1, 25 Minuten aus, 25 Minuten Stufe 1 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 70 - 100 Minuten

SAHNEPLÄTZCHEN

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
TEIG :250 Gramm Weizenmehl ; 1 Prise Backin ; 100 Gramm Zucker ; 1 Pack. Vanillin-Zucker ; 1 Eigelb ; 175 Gramm Butter, weich, oder Margarine ;BELAG :1 Eiweiß ; 1 Teel. Wasser ; Hagelzucker ; FÜLLUNG :250 ml Schlagsahne ; 1 Pack. Sahnesteif ; 1 Essl. Zucker ; Sauerkirschkompott, angedickt mit etwas Speisestärke

Der Teig :
Weizenmehl mit Backin mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker Vanillin-Zucker, Eigelb, Butter oder Margarine hinzufügen.

Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, evtl. kalt stellen.

Den Teig etwa 3 cm dick ausrollen, mit einer runden Form (Durchmesser 6 cm) ausstechen, auf ein Backblech legen.

Der Belag :
Eiweiß mit Wasser verschlagen, die Hälfte der Teigplätzchen dünn damit bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen.

Ober-/Unterhitze: 170 - 200 Grad C (vorgeheizt)

Heißluft: 150 - 180 Grad C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3 - 4

Backzeit: etwa 10 Minuten

Die Füllung :
Schlagsahne 1/2 Minute schlagen. Sahnesteif mit Zucker mischen, einstreuen, die Sahne steif schlagen, den Rand der nicht mit Hagelzucker bestreuten Plätzchen mit Schlagsahne bespritzen, in die Mitte etwas Sauerkirschkompott füllen, darauf je ein mit Hagelzucker bestreutes Plätzchen legen

---

KULLERAUGEN

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
250 Gramm Weizenmehl ; 1 Teel. Backin, gestrichener TL ; 100 Gramm Zucker ; 1 Pack. Vanillin-Zucker ; 1 Prise Salz ; 3 Eigelb ; 150 Gramm Butter, weich, oder Margarine ; Eiweiß ; 50 Gramm Mandeln, abgezogen, gehackt ; Gelee, rot

1. Weizenmehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben.

2. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eigelb und Butter oder Margarine hinzufügen.

3. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe durcharbeiten.

4. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten (sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen).

5. Aus dem Teig daumendicke Rollen formen, in so große Stücke schneiden, dass sich daraus knapp walnussgroße Kugeln formen lassen.

6. Jede Kugel zuerst mit der oberen Seite in Eiweiß tauchen, dann in Mandeln drücken, mit der Teigseite auf ein Backblech legen, mit einem Rührlöffelstiel in jede Kugel eine Vertiefung drücken.

7. Mit rotem Gelee füllen.

Ober-/Unterhitze: 170 - 200 Grad C (vorgeheizt)

Heißluft: 150 - 180 Grad C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3 - 4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten

APFELLEBKUCHENGLÖCKCHEN

Ergibt ca. 25 Stück
Zutaten:
TEIG :300 Gramm Honig ; 50 Gramm Zucker ; 1 Teel. Hirschhornsalz ; 200 Gramm Weizenmehl ; 120 Gramm Roggenmehl ; 1 Teel. Pottasche ; 1 Eigelb ; 2 Teel. Zimt; gemahlen ; 1 Teel. Kardamom, gemahlen ; 1 Teel. Piment ; 3 Essl. Apfelbrand ; 20 Gramm Äpfel, getrocknet, gehackt ; Mehl, zum Ausrollen ; Milch, zum Bestreichen ; FÜLLUNG : 1 Essl. Äpfel, getrocknet, gehackt ; 2 Essl. Apfelbrand ; 80 Gramm Marzipanrohmasse ; 1 1/2 Essl. Apfelgelee ; GLASUR :400 Gramm Bitterkuvertüre ; 50 Gramm Pistazienkerne, grob gehackt

Für die Füllung, die getrockneten, gehackten Äpfel in dem Apfelbrand einweichen. Honig und Zucker in einem Topf bei milder Hitze langsam unter Rühren auflösen, nicht kochen und anschließend 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Hirschhornsalz in wenig Wasser auflösen und zusammen mit dem Weizenmehl unter die Zucker-Honig-Mischung kneten. Das Roggenmehl, die ebenfalls in etwas Wasser aufgelöste Pottasche sowie die übrigen Zutaten unterkneten, den Lebkuchenteig 1 Stunde kalt stellen.

Für die Füllung die zerbröckelte Marzipanmasse mit dem Apfelgelee und den eingeweichten Trockenäpfeln zu einer glatten Masse verrühren. Den Lebkuchenteig in kleinen Portionen auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 3 bis 4 mm dick ausrollen; mit einer Ausstechform 65 x 35 mm große Glocken ausstechen, sollte etwa 50 Stück ergeben.

Die Füllung in einen Spritzbeutel geben und auf die Hälfte der Teigglocken spritzen, dabei den Rand frei lassen. Die andere Hälfte der Teigglocken vorsichtig drauflegen und am Rand festdrücken. Die Glocken leicht mit Milch bepinseln.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Glocken vorsichtig drauflegen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

Auskühlen lassen, die Glasur zubereiten, die Glockchen damit überziehen und mit den Pistazien verzieren.

Beachten: Die Lebkuchen in eine Gebaeckdose schichten, jeder Schicht mit Pergamentpapier abdecken. Gut verschlossen aufbewahren: je länger die Lebkuchen lagern, umso würziger werden sie.

BUTTER-RINGE

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
150 Gramm Butter ; 75 Gramm Puderzucker, gesiebt ;1 Pack. Vanillin-Zucker ; 1 Ei ; 1/2 Teel. Koriander, gemahlen ; 175 Gramm Weizenmehl ; 25 Gramm Speisestärke ; Salz

Butter zerlassen und kalt stellen. In die erkaltete, wieder etwas fest gewordene Butter nach und nach esslöffelweise Puderzucker, Vanillin- Zucker, Salz, Ei und Koriander rühren. Weizenmehl und Speisestärke mischen. sieben und unterrühren.

Den Teig in Form von Ringen auf ein Backblech spritzen.

Im vorgeheizten Backofen (175-200 Grad C) 8-10 min. backen.

GOLDPLÄTZCHEN

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
250 Gramm Weizenmehl ; 2 Teel. Backpulver ; 200 Gramm Zucker ; 1 Pack. Vanillinzucker ; 2 Tropfen Backöl ; Zitrone ; 3 Eigelb ; 125 Gramm Margarine ; 50 Gramm Mandeln, gemahlen ; Mandelhälften

Zutaten mischen und kneten. Knetteig knapp 1/2 cm dick ausrollen, Plätzchen (Durchmesser 5cm) ausstechen, auf ein Backblech legen und mit je 1 Mandelhälfte belegen.

Im vorgeheizten Backofen (175-200 Grad C) etwa 12 min. backen.

KORINTHENPLÄTZCHEN

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
250 Gramm Weizenmehl ; 1 Teel. Backpulver ; 125 Gramm Zucker ; 1 Pack. Vanillin-Zucker ; 1/2 Fläschchen Rum-Aroma ; 1 Teel. Zimt, gemahlen ; 1 Ei ; 150 Gramm Butter, oder Margarine ; 75 Gramm Korinthen, verlesen ; Salz

Zutaten zu einem Teig verkneten. In kleinen Mengen etwa 2mm dick ausrollen.

Runde Plätzchen (Durchmesser 5cm) ausstechen und auf ein Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen (175-200 Grad C) etwa 10 min. backen.

LUISENKEKSE

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
250 Gramm Weizenmehl ; 3 Gramm Backpulver ; 30 Gramm Kakao ; 100 Gramm Zucker ; 1 Pack. Vanillinzucker ; 1 Fläschen Rumaroma ; 3 Essl. Wasser ; 125 Gramm Butter, oder Margarine

Zutaten mischen und kneten. Aus dem Knetteig ca. 3cm dicke Rollen formen, sie in Zucker wälzen, kalt stellen, in Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (175-200 Grad C) etwa 10 min. backen.

HONIGLEBKUCHEN

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
500 Gramm Honig ; 100 Gramm Roggenmehl ; 1 Essl. Zucker ; 2 Eigelb ; 150 ml Sauermilch ; 1/2 Teel. Backpulver ; 400 Gramm Weizenmehl ; 1 Teel. Zimt, gemahlen ; 2 Kardamomkapseln, gemahlen ; 4 Gewürznelken, gemahlen ; 1/2 Teel. Sternanis, gemahlen ; 1 Teel. Zitronenschale, gerieben ; 125 ml Sahne ; Butter, für die Form

Den Honig in einem niedrigen Topf bei geringer Hitze kochen, den Schaum abschöpfen. Einen Teil des Honigs herausnehmen, im verbleibenden Rest das Roggenmehl kochen und den zuvor entnommenen Honig wieder zugeben.

Abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm geworden ist.

Daraufhin kräftig schlagen, bis der Teig weißlich aussieht. Den Zucker in einem kleinen, dickwandigen Metalltopf erhitzen, bis er zu einem zähen Sirup verläuft. Bei mäßiger Hitze ständig umrühren, bis dieser gelb wird. Die Temperatur verringern und weiterrühren, bis die Masse gelbbraun geworden ist.

Der Zucker darf dabei nicht anbrennen, er muss nach Karamell duften.

Den karamellisierten Zucker mit den Eigelben verrühren. Die Sauermilch zugießen, das mit dem Backpulver vermischte Weizenmehl, die Gewürze sowie die Zitronenschale beifügen; gut rühren.

Die Roggen-Honig-Masse mit der Sahne vermischen und den Weizenmehlteig zugeben. Sofort durchschlagen. Den fertig vorbereiteten Teig in eine mit Butter bestrichene Form oder auf ein Backblech 1 bis 2 cm dick auftragen, glätten und in dem auf 200 Grad C vorgeheizten Ofen backen.

Den Lebkuchen in Quadrate schneiden (nicht glasieren !).

NOUGATKIPFERL

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
100 Gramm Butter ; 200 Gramm Nougatrohmasse ; 1 Ei ; 1 Pack. Vanillearoma ; 1Prise Salz ; 300 Gramm Mehl ; 1 Teel. Backpulver ; Schokoladenglasur

Butter, Nougatmasse, Ei, Vanillearoma und Salz zu einer leicht schaumigen Masse verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unter die Masse rühren, ca. 1 Std. kaltstellen.

Teig zu ca. 6-8 cm langen Rollen formen, in Hörnchenform auf ein gefettetes Blech legen und ca. 15 min. bei 190 Grad C auf der mittleren Schiene backen.

Die abgekühlten Hörnchen mit den Spitzen in die Schokoladenglasur tauchen, gut trocknen lassen.

ELISENLEBKUCHEN

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
TEIG :470 Gramm Zucker ; 6 Eier, a 55 g ; 1 Teel. Vanillezucker ; 240 Gramm Haselnüsse, grob gemahlen ; 240 Gramm Haselnüsse, fein gemahlen ; 50 Gramm Walnüsse, grob gehackt ; 100 Gramm Orangeat, fein geschnitten ; 100 Gramm Zitronat, fein geschnitten ; 1 Zitrone, abgeriebene Schale ; 1 Orange, abgeriebene Schale ; 1 Essl. Kandiertes Ingwer, fein gehackt ; 1/2 Teel. Zimt, gemahlen ; 1/2 Teel. Gewürznelke, gemahlen ; 1/2 Teel. Koriander, gemahlen ; 1/2 Teel. Piment, gemahlen ; 1/2 Teel. Muskatblüte (Macis), gemahlen ; 1/2 Teel. Kardamom, gemahlen ; 1/2 Teel. Muskatnuss, gemahlen ; 150 Backoblaten; (50 mm Durchmesser) ; PUNSCHGLASUR :130 Gramm Puderzucker ; 2 Essl. Rum ; 2 Essl. Rotwein

Zucker, Eier und Vanillezucker so lange schaumig rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Nüsse, Orangeat, Zitronat, Zitronen- und Orangenschale, Ingwer und Gewürze untermischen.

Abgedeckt an einem kühlen Ort 24 Stunden ruhen lassen.

Kleine, etwa 15 bis 17 g schwere Kugeln aus der Lebkuchenmasse formen und so auf die Oblaten setzen, dass ein 3 bis 5 mm breiter Rand frei bleibt.

Die Oblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 12 bis 15 Minuten lang hellbraun backen (die Lebkuchen sollten innen nicht ganz gar sein).

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Punschglasur:

Puderzucker mit Rum und Rotwein glatt rühren. Die Lebkuchen einzeln mit der oberen Seite in die Glasur tauchen, trocknen lassen. Solange die Glasur noch weich ist, nach Belieben mit Nüsse und/oder kandierten Früchte verzieren. Die Lebkuchen in einer Blechdose mit einem Stück Pergamentpapier abdecken und einige Apfelschalen darüber legen. So bleiben die Lebkuchen weich und saftig. Nach etwa 10 Tagen haben die Lebkuchen die optimale Beschaffenheit.

NUSSTALER

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
250 Gramm Weizenmehl ; 2 Teel. Backin ; 125 Gramm Zucker ; 1 Pack. Vanillin-Zucker ; 3 Tropfen Backöl Bittermandel ; 1 Ei ; 125 Gramm Butter, weich ; 125 Gramm Haselnusskerne, sehr grob gehackt ; 3 Essl. Kondensmilch ; 100 Gramm Haselnusskerne, gehackt

Weizenmehl mit Backin mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Backöl, Bittermandel, Ei und Butter hinzufügen.

Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

Grob gehackte Haselnusskerne kurz auf mittlerer Stufe unterkneten, anschließend alles auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

Aus dem Teig etwa 2 1/2 cm dicke Rollen formen. Mit Kondensmilch bestreichen, in Haselnusskernen wälzen. Rollen kalt stellen (am besten über Nacht). Die sehr kalten Rollen mit scharfem Messer in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf gefettete Backbleche legen.

Ober-/Unterhitze: 170 - 200 Grad C (vorgeheizt)

Heißluft: 150 - 180 Grad C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3 - 4

Backzeit: 10 - 15 Minuten

PUNSCHBREZEL

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
200 Gramm Butter, weich - oder Margarine ; 300 Gramm Puderzucker ; 1 Ei ; 1 Prise Salz ; 1 Pack. Vanillearoma ; 300 Gramm Mehl ; 60 ml Rum ; 2 Teel. Zitronensaft

Butter, 100 g Puderzucker, Eigelb, Salz und Vanillearoma zu einer glatten Masse verrühren. Mehl sieben, unter den Teig kneten und 2 Std. kaltstellen.

Vom Teig jeweils nur ein Stück abnehmen und ca. 1/2 x 25 cm lange Stangen rollen und zu Brezeln formen, den Rest des Teiges immer wieder kaltstellen.

Die Brezeln bei 180 Grad C 20 - 25 min. backen. Rum und Zitronensaft mit Rest Puderzucker für den Guss anrühren und auf die gebackenen Brezel möglichst dick auftragen.

LEBKUCHENSCHNITTEN

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
750 Gramm Honig ; 4 Eier ; 2 Essl. Cognac ; 125 Gramm Mandeln, ungeschält, gerieben ; 125 Gramm Nüsse, gerieben ; 125 Gramm Zitronat ; 125 Gramm Orangeat ; 1 Pack. Lebkuchengewürz ; Anis ; Muskat ; 2 Teel. Kakaopulver ; 1Prise Nelken ; 1 Kilo Weizenmehl (Vollkorn) ; 1 Pack. Backpulver ; 100 Gramm Diätmargarine ; Fett fürs Blech ; Eigelb zum Bestreichen ; Mandeln, geschält, zum Verzieren

Honig und Eier schaumig rühren. Den Cognac, die geriebenen Mandeln, die Nüsse, Zitronat und Orangeat sowie die Gewürze dazugeben.

Mehl und Backpulver mit einem Holzlöffel unterziehen. Dann die Margarine einkneten.

Ein Blech fetten. Den Teig ausdrücken oder ausrollen. Mit Eigelb bestreichen und mit geschälten Mandeln Lebkuchenstücke markieren.

Bei 200 Grad auf der Mittelschiene ca. 20 Minuten backen. Noch heiß schneiden.

ZITRONENHERZEN

Ergibt ca. xx Stück
Zutaten:
TEIG :3 Eigelb ; 125 Gramm Zucker ; Vanillin-Zucker ; 3 Tropfen Backöl Zitrone ; 1 Prise Backin ; 250 Gramm Mandeln, abgezogen, gemahlen ; GUSS : 100 Gramm Puderzucker ; 1 Essl. Zitronensaft

Eigelb, Zucker, Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so lange schlagen, bis eine cremeartige Masse entstanden ist.

Backöl Zitrone, Backin, abgezogene, gemahlene Mandeln unterrühren, dass ein fester Brei entsteht. Von dem Rest der Mandeln so viel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt, ihn auf einer mit abgezogenen, gemahlenen Mandeln bestreuten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen, Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Ober-/Unterhitze: 170 - 200 Grad C (vorgeheizt)

Heißluft: 150 - 180 Grad C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3 - 4

Backzeit: etwa 10 Minuten

Guss :

Puderzucker sieben, mit Zitronensaft Glattrühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Sofort nach dem Backen die Plätzchen damit bestreichen.

SPEKULATIUS

Ergibt ca. xx Stück
Zutaten:
250 Gramm Weizenmehl ; 1 Teel. Backpulver ; 125 Gramm Zucker ; 1 Pack. Vanillin-Zucker ; 1 Tropfen Backöl Bittermandel ; 1 Prise Kardamom, gemahlen ; 1 Prise Nelken, gemahlen ; 1/2 Teel. Zimt, gemahlen ; 1 Ei ; 100 Gramm Butter, weich, oder Margarine ; 50 Gramm Mandeln, abgezogen, gemahlen

Weizenmehl mit Backin mischen, in eine Rührschüssel sieben.

Zucker, Vanillin-Zucker, Backöl, Kardamom, Nelken, Zimt, Ei, Butter oder Margarine und Mandeln hinzufügen.

Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

Den Teig dünn ausrollen, mit beliebigen Formen (vor allem Tierformen) ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen.

Ober-/Unterhitze: 170 - 200 Grad C (vorgeheizt)

Heißluft: 150 - 180 Grad C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3 - 4

Backzeit: etwa 10 Minuten

WALNUSSKIPFERL

Ergibt ca. xx Stück
Zutaten:
300 Gramm Weizenmehl ; 100 Gramm Puderzucker, gesiebt ; 1 Prise Zimt, gemahlen ; 1 Vanillestange, Mark daraus ; 1 Prise Salz ; 1 Eigelb ; 250 Gramm Butter, weich - oder Margarine ; 100 Gramm Walnusskerne, gemahlen

Weizenmehl in eine Rührschüssel sieben.

Puderzucker, Zimt, Mark aus Vanillestange, Salz, Eigelb, Butter oder Margarine hinzufügen.

Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz durcharbeiten.

Walnusskerne auf mittlerer Stufe unterkneten.

Den Teig einige Stunden kalt stellen.

Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen, die Rollen in etwa 5 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner ausrollen. Als Hörnchen auf ein Backblech legen.

Ober-/Unterhitze: 170 - 200 Grad C (vorgeheizt)

Heißluft: 150 - 180 Grad C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3 - 4 (vorgeheizt)

Die Walnusskipferl sofort nach dem Backen mit 50 g zerlassener Butter bestreichen. 50 g Puderzucker mit 1 Päckchen Vanillin-Zucker mischen und über die Kipferl sieben.

MOHN-MAKRONEN

Ergibt ca. 70 Stück
Zutaten:
MAKRONENMASSE : 3 Eiweiß (Kl. M) ; 1 Teel. Zitronenschale, unbehandelt, abgerieben ; 1 Essl. Zitronensaft ; 250 Gramm Puderzucker ; 80 Gramm Preiselbeerkonfitüre ; 200 Gramm Mandeln, gemahlen ; 100 Gramm Mohn, gemahlen ; FÜLLUNG UND DEKORATION : 250 Gramm Preiselbeerkonfitüre ; 30 Gramm Preiselbeeren, im Saft ; 1 Essl. Puderzucker

1. Eiweiß, Zitronenschale und -saft steif schlagen, den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Konfitüre durch ein Sieb streichen und unterrühren. Mandeln und Mohn vorsichtig unterheben. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 6 füllen und zu kleinen Tuffs von 2,5 cm auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen. 2 Stunden trocknen lassen.

2. Dann im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas 1, Umluft 130 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 12-15 Minuten backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen, die Hälfte der Plätzchen in der Mitte mit einem Kochlöffelstiel etwas eindrücken und auf dem Papier auskühlen lassen.

3. Konfitüre durch ein Sieb streichen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die eingedrückten Plätzchen mit der Konfitüre (bis auf einen kleinen Rest) füllen, die andere Hälfte draufsetzen. Mit der restlichen Konfitüre verzieren, mit den abgetropften Preiselbeeren belegen und trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und gut verschlossen lagern.

Zubereitungszeit: 2 Stunden (plus Wartezeiten)

Pro Portion: 1 g E, 2 g F, 7 g KH = 53 kcal (222 kJ)

MANDELSPLITTER

Ergibt ca. xx Stück
Zutaten:
150 Gramm Mandelstifte ; 10 Gramm Butter ; 200 Gramm Schokoladenkuvertüre, weiß ; 20 Gramm Kokosfett

Die Mandelstifte in heißer Butter unter Rühren bei mittlerer Heize goldgelb rösten, danach abkühlen lassen. Helle Kuvertüre im warmen Wasser schmelzen, das Kokosfett darin auflösen. Die Mandelmenge in die Kuvertüre geben und gut vermischen. Mit Hilfe eines Teelöffels Häufchen auf eine Alufolie setzen.

Die Mandelsplitter an einem kühlen Ort 4-6 Stunden fest werden lassen.

Danach lagenweise zwischen Alufolie einschichten und kühl aufbewahren.

GLASIERTES MARZIPANKONFEKT

Ergibt ca. xx Stück
Zutaten:
250 Gramm Marzipanrohmasse ; 125 Gramm Puderzucker ; 2 Essl. Cointreau - oder Orangensaft ; 125 Gramm Frische Walnusskerne ; FÜR DIE GLASUR : 1/4 Liter Wasser ; 500 Gramm Zucker ; 2 Essl. Zitronensaft

1. Marzipan, gesiebten Puderzucker und Cointreau zu einer glatten Masse verkneten

2. Daraus walnussgroße Kugeln formen. In jede Kugel einen halben Walnusskern drücken.

3. Wasser ,Zucker und Zitronensaft bei schwacher Hitze zum Kochen bringen Etwa 1 Minute mit geschlossenem Deckel kochen, bis eine kleine Menge der Masse bei der Kaltwasserprobe einen weichen "Ball" bildet.

Marzipankugeln in die Glasur tauchen, auf ein geöltes Stück Alufolie legen und trocknen lassen.

ÄPFELLEBKUCHENGLÖCKCHEN

Ergibt ca. 25 Stück
Zutaten:
TEIG :300 Gramm Honig ; 50 Gramm Zucker ; 1 Teel. Hirschhornsalz ; 200 Gramm Weizenmehl ; 120 Gramm Roggenmehl ; 1 Teel. Pottasche ; 1 Eigelb ; 2 Teel. Zimt, gemahlen ; 1 Teel. Kardamom, gemahlen ; 1 Teel. Piment ; 3 Essl. Calvados ; 20 Gramm Äpfel, getrocknet, gehackt ; Mehl, zum Ausrollen ; Milch, zum Bestreichen ; FÜLLUNG : 1 Essl. Äpfel, getrocknet, gehackt ; 2 Essl. Calvados ; 80 Gramm Marzipanrohmasse ; 1 1/2 Essl. Apfelgelee GLASUR : 400 Gramm Bitterkuvertüre ; ZUM BESTREUEN : 50 Gramm Pistazienkerne, grob gehackt

Für die Füllung, die getrockneten, gehackten Äpfeln in dem Calvados einweichen.

Honig und Zucker in einem Topf bei milder Hitze langsam unter Rühren auflösen, nicht kochen und anschließend 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Hirschhornsalz in wenig Wasser auflösen und zusammen mit dem Weizenmehl unter die Zucker-Honig-Mischung kneten. Das Roggenmehl, die ebenfalls in etwas Wasser aufgelöste Pottasche sowie die übrigen Zutaten unterkneten, den Lebkuchenteig 1 Stunde kalt stellen.

Für die Füllung die zerbröckelte Marzipanmasse mit dem Apfelgelee und den eingeweichten Trockenäpfeln zu einer glatten Masse verrühren.

Den Lebkuchenteig in kleinen Portionen auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 3 bis 4 mm dick ausrollen; mit einer Ausstechform 65 x 35 mm große Glocken ausstechen, sollte etwa 50 Stück ergeben.

Die Füllung in einen Spritzbeutel geben und auf die Hälfte der Teigglocken spritzen, dabei den Rand frei lassen. Die andere Hälfte der Teigglocken vorsichtig drauflegen und am Rand festdrücken. Die Glocken leicht mit Milch bepinseln.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Glocken vorsichtig drauflegen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

Auskühlen lassen, die Glasur zubereiten, die Glockchen damit überziehen und mit den Pistazien verzieren.

Beachten:

Die Lebkuchen in eine Gebaeckdose schichten, jeder Schicht mit Pergamentpapier abdecken. Gut verschlossen aufbewahren: je länger die Lebkuchen lagern, umso würziger werden sie.

ELISENLEBKUCHEN

Ergibt ca. xx Stück
Zutaten:
TEIG : 470 Gramm Zucker ; 6 Eier, groß ; 1 Teel. Vanillezucker ; 240 Gramm Haselnüsse, grob gemahlen ; 240 Gramm Haselnüsse, fein gemahlen ; 50 Gramm Walnüsse, grob gehackt ; 100 Gramm Orangeat, fein geschnitten ; 100 Gramm Zitronat, fein geschnitten ; 1 Zitronenschale, abgerieben ; 1 Orangenschale, abgerieben ; 1 Essl. Kandiertes Ingwer, fein gehackt ; 1/2 Teel. Zimt, gemahlen ; 1/2 Teel. Gewürznelke, gemahlen ; 1/2 Teel. Koriander, gemahlen ; 1/2 Teel. Piment, gemahlen ; 1/2 Teel. Muskatblüte (Macis), gemahlen ; 1/2 Teel. Kardamom, gemahlen ; 1/2 Teel. Muskatnuss, gemahlen ; 150 Backoblaten (50 mm Durchmesser) PUNSCHGLASUR : 130 Gramm Puderzucker ; 2 Essl. Rum ; 2 Essl. Rotwein ; SCHOKO-GLASUR : 200 Gramm Bitterkuvertüre oder Vollmilchkuvertüre ; ZUM VERZIEREN : Nüsse ; Kandierte Früchte

Zucker, Eier und Vanillezucker so lange schaumig rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Nüsse, Orangeat, Zitronat, Zitronen- und Orangenschale, Ingwer und Gewürze untermischen.

Abgedeckt an einem kühlen Ort 24 Stunden ruhen lassen.

Kleine, etwa 15 bis 17 g schwere Kugeln aus der Lebkuchenmasse formen und so auf die Oblaten setzen, dass ein 3 bis 5 mm breiter Rand frei bleibt.

Die Oblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 12 bis 15 Minuten lang hellbraun backen (die Lebkuchen sollten innen nicht ganz gar sein). Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Nach Belieben mit Glasur versehen:

Punschglasur:

Puderzucker mit Rum und Rotwein glatt rühren.

Schoko-Glasur:

Die Kuvertüre schmelzen, temperieren.

In beiden Fällen, die Lebkuchen einzeln mit der oberen Seite in die Glasur tauchen, trocknen lassen. Solange die Glasur noch weich ist, nach Belieben mit Nüsse und/oder kandierten Früchte verzieren.
Empfehlung zur Aufbewahrung:

Die Lebkuchen in einer Blechdose mit einem Stück Pergamentpapier abdecken und einige Apfelschalen darüber legen. So bleiben die Lebkuchen weich und saftig. Nach etwa 10 Tagen haben die Lebkuchen die optimale Beschaffenheit.

DATTEL-MAKRONEN

Ergibt ca. xx Stück
Zutaten:
125 Gramm Butter ; 250 Gramm Kernige Haferflocken ; 250 Gramm Datteln, getrocknet ; 2 Eier ; 100 Gramm Zucker ; 1 Pack. Vanillezucker ; 1/2 Teel. Backpulver

Butter schmelzen, Haferflocken einrühren und abkühlen lassen. Kleingehackte Datteln und alle übrigen Zutaten unterrühren. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und diese im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 20 Minuten backen , abkühlen lassen.

ZIMTSTERNE

Ergibt ca. 45 Stück
Zutaten:
TEIG : 250 Gramm Mandeln, sehr fein gemahlen ; 2 1/2 Teel. Zimt, gemahlen ; 250 Gramm Zucker ; 90 Gramm Eiweiß - ca. 3 Eiweiß ; GLASUR : 25 Gramm Eiweiß - ca. 1 Eiweiß ; 125 Gramm Puderzucker ; FÜRS 2. AUSROLLEN : 50 Gramm Mandeln, sehr fein gemahlen

Mandeln und Zimt mischen. Eiweiß und Zucker leicht erwärmen (40 Grad) und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und für 2 bis 3 Stunden kalt stellen (damit der Teig genügend Festigkeit erhält).

Teig zwischen zwei Folien ca. 8 mm stark ausrollen, in ein Gefriergerät stellen.

Für die Glasur Eiweiß und Puderzucker zu einem dickflüssigen Brei verrühren und mit einer Winkelpalette sehr dünn auf dem angefrorenen Teig verstreichen (einen Teil für das Glasieren der zweiten Menge aufbewahren).

Den glasierten Teil nochmals kurz anfrieren, das erleichtert das Ausstechen.

Sterne ausstechen, zwischendurch die Ausstechform immer wieder in heißes Wasser tauchen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen während ca. 8 Minuten backen.

Währenddessen die Teigreste verkneten. Dabei gemahlene Mandeln zufügen, um die Feuchtigkeit der Glasur auszugleichen. Mit dem neuen Teig genauso verfahren wie mit dem ersten.

KOKOSMAKRONEN (KOKOSBAISER)

Ergibt ca. xx Stück
Zutaten:
4 Eiweiß ; 1 Prise Salz ; 200 Gramm Zucker ; 1 Essl. Vanillezucker ; 300 Gramm Kokosflocken

Backblech mit Backpapier auslegen, Ofen auf 150 Grad vorheizen.

Eiweiß mit Salz langsam steif schlagen, dann nach und nach Zucker und Vanillezucker hinzurieseln lassen. Die Kokosflocken vorsichtig unter die steife Masse mischen.

Mit dem Spritzbeutel (Stern- oder Lochtülle) walnussgroße Häufchen auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen. In den 150 Grad heißen Ofen schieben, auf 80 Grad herunterschalten. Ein bis zwei Stunden trocknen.

KOKOSMAKRONEN

Ergibt ca. ?? Stück
Zutaten:
100 Gramm Eiweiß ; 260 Gramm Zucker ; 1 Essl. Honig ; 170 Gramm Kokosraspeln ; 50 Gramm Mehl ; 1 Prise Salz

Eiweiß mit Salz steifschlagen, Zucker einrieseln lassen, Honig zugeben. Im heißen Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse warm und etwas zäh ist.

Aus dem Wasserbad nehmen und ca. 10 Minuten weiterschlagen, bis die Masse wieder abgekühlt ist.

Kokosraspeln und Mehl mischen, unter die Eischaummasse heben.

In einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Bachblech mit Backpapier auslegen und gut kirschgroße Häufchen der Makronenmasse aufspritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 190 Grad 12 bis 13 Minuten backen.

KOKOSKUGELN

Ergibt ca. 30 Stück
Zutaten:
100 Gramm Kandierte Kirschen ; 100 Gramm Zitronat ; 4 Dörrpflaumen ; 1 Eiweiß ; 100 Gramm Zucker ; 350 Gramm Kokosflocken

Kirschen, Zitronat und Dörrpflaumen sehr klein hacken. Eiweiß steif schlagen, nach und nach den Zucker einstreuen.

Kokosflocken, Kirschen, Zitronat und Pflaumen vorsichtig unter die Masse heben.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen abstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech trocknen lassen.

Kühl stellen und aufbewahren. Ergibt ca. 30 Stück.

KATZENPFOTEN

Ergibt ca. xx Stück
Zutaten:
1/4 Kilo Zucker ; 2 Eier ; 1/4 Kilo Mehl ; Zimt ; Kakao ; 3 Prise Backpulver ; 150 Gramm Walnüsse ; Rumaroma

Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl mit Backpulver, Zimt und Kakao mischen. Nüsse und Rumaroma hinzufügen.

Nun 5 cm dicke Teigröllchen formen.

2 cm breite Scheiben abschneiden und auf ein Backblech legen.

Den Backofen 10 Minuten vorheizen, das Blecheinschieben und bei 180 Grad ca. 10 - 12 Minuten backen.

FESTLICHE GENÜSSE – WEIHNACHTSGEBÄCK UNSERER NACHBARN AUS EUROPA

Griechenland :	PHÖNIZISCHE HONIGPLÄTZCHEN (PHOENEKIA)
Deutschland:	LEBKUCHEN
England:	WEIHNACHTSKUCHEN (CHRISTMAS CAKE)
Frankreich:	MARZIPAN-BLÄTTER (PATE D AMANDE)
Belgien:	BUTTERGEBÄCK (BOTERKLETSKOPPEN)
Irland:	PORTERKUCHEN (PORTER CAKE)
Portugal:	SCHMALZGEBÄCK (COSCOROES)
Niederlande:	ORANGENPLÄTZCHEN (ORANJE KOEKEN)
Spanien:	NOUGAT-KONFEKT (TURRON)
Luxemburg:	MANDELSPEKULATIUS (MANDEL-KICHELCHEN)
Dänemark:	SCHOKOLADENBROT (CHOKOLADEBROED)
Italien:	PINIENKIPFERL (PIGNOLETTI)

PHÖNIZISCHE HONIGPLÄTZCHEN (PHOENEKIA)

Ergibt ca. 50 Stück
Zutaten:
110 g Butter; oder Margarine ; 1 TL Natron ; 1 kleines Eigelb ; 3 EL Orangensaft ; 2 TL Weinbrand ; 50 g Zucker ; 3 EL Öl ; 250 g Mehl ; 100 g Grieß ; 1 TL Backpulver ; 1 Prise Salz ; 1/4 TL Nelken, gemahlen ; 1 TL Zimt ; 1 Prise Muskat ; 1/4 TL Zitronenschale, abgerieben ; 200 g Honig ; 50 g Sesamkörner

Quelle :
Frohe Weihnacht Europa - "Meine Familie & Ich Heft 11/91"

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Fett schmelzen, abkühlen lassen, Natron mit Eigelb, Orangensaft, Weinbrand und Zucker verquirlen, zerlassenes Fett und Öl unterrühren.

Mehl mit Grieß, Backpulver und Gewürzen mischen, zur Creme-Masse geben und alles kräftig kneten. Ist der Teig zu klebrig, etwas Mehl dazufügen.

Etwa 50 kleine Eier formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, 25 Minuten backen (Gas: Stufe 2).

Honig und 1/8 l Wasser 1 Minute köcheln. Vom Herd ziehen. Plätzchen 1/2 Minute in den kochend heißen Sirup tauchen. Auf ein Backblech legen, mit angeröstetem Sesam bestreuen.

Pro Stück 76 kcal / 320 kJ

Griechenland: Kinder singen vor der Tür

Weil die Griechen den Weihnachtsmann nicht kennen, bringt er ihnen auch keine Geschenke. Doch die Kinder wissen sich schon zu helfen: Am 24. Dezember treffen sie sich in kleinen Gruppen und ziehen singend durchs Dorf. Mancher bläst Flöte, ein anderer klimpert auf der Triangel. Vor jeder Tür halten sie an und lassen sich ihr Ständchen mit Süßigkeiten und Münzen belohnen. Abends, wenn die Eltern In der Kirche beten, bewundern sie ihre Schätze. Der nächste Tag steht dem ersten an Unterhaltsamkeit in nichts nach: Sämtliche Verwandten sitzen zusammen rund um die Tafel, schmausen und erzählen sich Geschichten.

LEBKUCHEN

Ergibt ca. 70 Stück
Zutaten:
175 g Honig ; 60 g Butter; oder Margarine ; 50 g Zucker ; 250 g Mehl ; 3 TL Backpulver ; 1/2 TL Kakao ; 75 g Mandeln, gemahlen ; 75 g Haselnüsse, gemahlen ; 30 g Zitronat ; 30 g Orangeat ; 1 EL Zitronenschale, abgerieben ; 1/2 TL Zimt ; 1/2 TL Koriander ; 1/4 TL Muskat ; 1/4 TL Nelkenpulver ; 1/4 TL Ingwer ; 1/4 TL Pfeffer, weiß ; 1/4 TL Piment ; Mehl; zum Ausrollen ; 50 g Puderzucker ; 2 EL Zitronensaft ; Lebensmittenfarben, drei verschiedene ; Bunte Liebesperlen ; Hagelzucker

Quelle :
Frohe Weihnacht Europa - "Meine Familie & Ich Heft 11/91"

1. Honig, Fett und Zucker unter Rühren aufkochen und abkühlen lassen.

2. Mehl, Backpulver, Kakao sieben, mit Mandeln, Nüssen, Zitronat, Orangeat, Ei, Zitronenschale, Gewürzen mischen. Honigmasse darunter kneten.

3. Teig zugedeckt 1 Stunde kalt stellen.

4. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.

5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 12 cm dick ausrollen. Weihnachtliche Figuren (zum Beispiel Tannenbäume, Sterne) ausstechen oder kleine Brezeln formen. Auf einem mit Backpapier belegtem Blech 10 bis 15 Minuten backen (Gas: Stufe 2). Abkühlen lassen.

6. Puderzucker mit Zitronensaft Glattrühren, dritteln und mit gelber, roter und blauer Lebensmittelfarbe färben. Lebkuchen damit bestreichen, mit Hagelzucker oder Liebesperlen bestreuen.

Pro Stück: 48 kcal / 200 kJ

Deutschland: Süßes voll Bedeutung

Wie man bei uns Weihnachten feiert, erleben Sie selbst alle Jahre wieder. Aber wissen Sie, wie die Brezeln auf den bunten Tellern zu ihrer Form kommen, was es mit Stollen und Lebkuchen auf sich hat? Was wir heute naschen, hatte früher religiöse Bedeutung: Brezeln symbolisierten die gekreuzten Arme der Mönche beim Beten. Der mit Puderzucker bestäubte Stollen wurde zu Ehren des in weiße Tücher gehüllten Christuskindes gebacken. Und Lebkuchen war im Mittelalter Brot für die Armen, Kloester verschenkten diesen Labe- oder Lebenskuchen und ernteten viel Dank. Dank schulden auch wir dafür, denn sie haben unseren Plätzchenteller wundervoll bereichert.

WEIHNACHTSKUCHEN (CHRISTMAS CAKE)

Ergibt ca. 150 Stück
Zutaten:
15 g Orangeat ; 15 g Zitronat ; 100 g Kandierte Kirschen ; 30 g Mandeln ; 110 g Butter; oder Margarine ; 110 g Brauner Zucker ; 2 Eier ; 1 TL Zuckerrübensirup ; 1 TL Lebkuchengewürz ; 125 g Mehl ; 1 Prise Salz ; 1 TL Backpulver ; 130 g Korinthen ; 130 g Sultaninen ; 130 g Rosinen ; 1 EL Brandy

Quelle :
Frohe Weihnacht Europa - "Meine Familie & Ich Heft 11/91"

1. Eine Kastenform (25 x 11 cm) mit Backpapier auslegen und 3 cm über die Form herausstehen lassen.

2. Orangeat und Zitronat hacken, Kirschen vierteln. Mandeln heiß überbrühen, abziehen und grob hacken.

3. Elektro-Ofen auf 150 Grad vorheizen.

4. Fett mit Zucker cremig rühren. Nach und nach Eier, Sirup und Gewürze einrühren. Mehl mit Salz und Backpulver vermischen, unterheben und mit den getrockneten Früchten zu einem Teig verkneten. In die Form füllen und 2 Stunden backen (Gas: Stufe 1)

5. Nach dem Backen den Kuchen 10 Minuten in der Form lassen, stürzen und das Papier entfernen, auskühlen lassen, mit Brandy beträufeln.

6. Den ausgekühlten Kuchen luftdicht in Folie oder Blechdose verpacken, sechs Wochen durchziehen lassen.

7. Kuchen in 1,5 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden, in gleich große Würfel oder Rechtecke teilen.

Pro Stück: 24 kcal / 100 kJ

Großbritannien: Geschenke im Morgengrauen

"Mein Gott. Ist der Sack dick!" schimpft Father Christmas, der Weihnachtsmann, als er fast In einem englischen Kamin stecken bleibt. Zum Glück haben die Kinder unten im Zimmer schon Ihre Strümpfe aufgehängt, so dass er sich seiner schweren Last schnell entledigen kann: Plätzchen, Nüsse, Orangen steckt er in die Socken, bunt eingewickelte Päckchen legt er daneben. "Schade", denkt er, "dass ich nicht zusehen kann, wenn die Kleinen morgen früh die Päckchen bestaunen oder mittags Familie, Freunde und Verwandte den Truthahn verzehren. Wenigstens am 2. Feiertag, dem Boxing Day, wo alle möglichen Gäste kommen, könnte ich mich doch mal dazu schmuggeln."

MARZIPAN-BLÄTTER (PATE D AMANDE)

Ergibt ca. 40 Stück
Zutaten:
150 g Mandeln, gemahlen, geschält ; 150 g Puderzucker ; 1 Eiweiß ; 1 EL Rosenwasser ; Bittermandelöl, einige Tropfen ; 3 Tropfen Lebensmittelfarbe, grün ; 1 EL Kirschwasser ; 40 Walnusskernhälften ; 40 kleine Papierformchen, farbig

Quelle :
Frohe Weihnacht Europa - "Meine Familie & Ich Heft 11/91"

1. Die Mandeln mit dem Zucker gut vermischen. Dann Eiweiß, Rosenwasser und Bittermandelöl zugeben und alles mit dem Rührgerät etwa 3 Minuten verrühren, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt Im Kühlschrank 3 Stunden ruhen lassen.

2. Marzipan mit Lebensmittelfarbe und Kirschwasser verkneten. Dann etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit einer ovalen Ausstechform oder mit einem Messer Blattformen herausschneiden. Blattrippen mit dem Messer einkerben.

3. Walnusshälften nochmals halbieren, je ein Viertel auf ein Blatt setzen, Marzipanblätter in Papierformchen legen.

TIPP:

Selbstgemachtes Marzipan ist ein Genuss. Wer nur wenig Zeit hat, nimmt fertiges Rohmarzipan, mit natürlichen Farbstoffen grün gefärbt, als Ersatz.
Pro Stück: 40 kcal / 170 kJ

Frankreich feiert heiter und beschwingt

Ganz Gemütliche bleiben am Heiligen Abend daheim vor dem Fernseher. Andere treffen sich lieber im Kino oder im Theater. Jedenfalls zeigen die Franzosen zu Weihnachten wenig Sinn für Beschaulichkeit Selbst wer zur Mitternachtsmesse geht, will danach wieder lustig feiern. Erst recht am nächsten Tag, wenn morgens Bescherung ist und später Austern, Mandelsüppchen, Pasteten, gefüllter Truthahn aufgetischt werden und "Buche de Noel" , die Buttercremerolle.

BUTTERGEBÄCK (BOTERKLETLKOPPEN)

Ergibt ca. 120 Stück
Zutaten:
60 g Mandelblättchen ; 100 g Butter ; 125 g Brauner Rohrzucker ; 1 Päckchen Vanillinzucker ; 125 g Mehl ; 1 1/2 EL Mandeln, gehackt ; 1 1/2 EL Haselnüsse, gehackt ; Mehl; zum Ausrollen

Quelle :
Frohe Weihnacht Europa - "Meine Familie & Ich Heft 11/91"

Am Vortag:

1. Mandelblättchen In einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, beiseite stellen.

2. Fett mit Zucker, Vanillinzucker und 1 EL Wasser verrühren, 3 Minuten mit dem Rührgerät durcharbeiten.

3. Mehl nach und nach unter den Teig rühren. Zuletzt die feingehackten Nüsse und Mandeln einarbeiten.

4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig Rollen von 1,5 cm Durchmesser formen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am Backtag:

5. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.

6. Teigrollen in 3 mm dicke Scheibchen schneiden und im Abstand von 4 cm aufs Blech legen, flach drücken und mit den Mandelblättchen bestreuen.

7. Plätzchen etwa 4 Minuten backen (Gas: Stufe 2). Danach sofort mit einem runden Ausstecher (Durchmesser = 3,5 cm), die heißen Plätzchen exakt ausstechen, vom Blech nehmen, abkühlen lassen.

Pro Stück: 19 kcal / 78 kJ

Die Belgier lieben das Krippenspiel

Josef reibt sich die Hände warm, Maria zieht den Schal enger um ihre rote Nase. Es wird ihnen eben kalt, den lebenden Krippenfiguren, wenn sie Stunde um Stunde auf dem "Grande Place" In Brüssel die Weihnachtsgeschichte mimen. Passanten stellen ihre Tüten und Taschen mit Weihnachtseinkäufen ab und bewundern die Kostüme. Manche Mutter will unbedingt ihr eigenes Kind in die Krippe legen für ein Foto. Die haushohe Tanne auf dem Grande Place ist nur dezent geschmückt, im Gegensatz zu dem Christbaum daheim. Der muss farbig leuchten, mit poppigen Schleifen geschmückt sein, mit grellbunten Kugeln und vielen Kerzen.

PORTERKUCHEN (PORTER CAKE)

Ergibt ca. 100 Stück
Zutaten:
110 g Butter ; 225 g Mehl ; 225 g Rosinen, kernlos ; 110 g Sultaninen ; 65 g Belegkirschen, rot ; 225 g Brauner Zucker ; 65 g Mandeln, geschält, gehackt ; 65 g Orangeat und Zitronat, gemischt, gehackt ; 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale davon ; 1 TL Gewürze, gemischt, gemahlen, (Zimt, Nelken, Piment, Kardamon) ; 1/2 TL Natron ; 140 ml Guinness (dunkles Bier) ; 2 Eier ; Kandierte Kirschen, bunt

Quelle :
Frohe Weihnacht Europa - "Meine Familie & Ich Heft 11/91"

1. Elektro-Ofen auf 150 Grad vorheizen.

2. Butter in Fleckchen über das feingesiebte Mehl geben. Rosinen, Sultaninen und Kirschen klein hacken, mit Zucker, Mandeln, Orangeat und Zitronat und Gewürzen zur Mehl-Butter-Mischung geben, alles zu einem Teig verrühren.

3. Natron in 2 EL lauwarmem Bier auflösen. Die Eier mit dem übrigen Bier aufschlagen, mit dem Natron zur Mehlmischung geben, alles verrühren.

4. Ein Sackblech mit Backpapier auslegen, kleine Teighäufchen draufsetzen, 15 Minuten backen (Gas: Stufe 1).

5. Die noch warmen Plätzchen mit den bunten, gehackten Kirschen verzieren.

Pro Stück: 45 kcal / 190 kJ

Irland öffnet jedem weit die Tür

Wenn in Irlands Fenstern rote Kerzenflackern und die Haustüren weit offen stehen, dann ist Heiliger Abend. Jeder darf eintreten und wird gastfreundlich mit Leckereien verwöhnt, bis die Mitternachtsmette beginnt. Danach sortieren die Eltern bunte Päckchen unter den Christbaum. Denn sobald die Kinder aufwachen - und das geschieht sehr, sehr früh - stürzen sie sich auf die Geschenke, die der Weihnachtsmann nachts gebracht hat. Natürlich ist wie jedes Jahr ein neues Spiel für die ganze Familie dabei. Bevor es nachmittags ausprobiert wird, stärkt man sich mit gebratenem Truthahn, löffelt fruchtigen Weihnachtspudding, und Vater genehmigt sich einen Whiskey vor dem Kamin.

SCHMALZGEBÄCK (COSCOROES)

Ergibt ca. 45 Stück
Zutaten:
5 Eigelbe ; 250 g Mehl ; 1 Prise Salz ; 50 g Zucker ; 50 g Butter, weich ; 1 Orange, Saft davon ; Mehl; zum Ausrollen ; Öl - oder Butterschmalz zum Frittieren ; FÜR DEN SIRUP : 250 g Zucker ; 1/2 Stange Zimt ; 1 Orange, unbehandelt, Schale davon

Quelle :
Frohe Weihnacht Europa - "Meine Familie & Ich Heft 11/91"

1. Eigelbe verquirlen. Mehl, Salz, Zucker, Butter und Orangensaft zugeben, verrühren, bis der Teig glatt ist. Zugedeckt eine Stunde in den Kühlschrank legen.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 1-2 mm dünn ausrollen, kleine Rechtecke von 6-8 cm Länge und 4 cm Breite ausschneiden oder ausradeln. In jedes Stück längs einen Schlitz einschneiden.

3. Das Öl erhitzen, die Teilstücke darin Portionsweise ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

4. Für den Sirup Zucker, Zimt, 1/8 l Wasser und fein abgezogene Schalen-Späne der Orange aufkochen, 5 Minuten köcheln, dann Schalen und Zimt herausfischen. Sirup abkühlen lassen, Gebaeck damit bestreichen.

Sofort servieren, denn frisch schmeckt's am besten.

Pro Stück: 70 kcal / 290 kJ

Portugal: Wer findet den Ring im Kuchen ?

"Ich hab' den Ring gefunden", jubelt die Tante und zieht etwas Glitzerndes aus dem Stück Königskuchen vor sich auf dem Teller. Nichten, Omas, Vettern die ganze Grossfamille klatscht. Obendrein bekommt die Tante nun - so will es der Brauch - den restlichen Kuchen geschenkt, Dabei ist sie schon längst satt! An den beiden Feierlagen wurde nämlich viel geschlemmt, in Gemeinschaft schmeckt es den Portugiesen ganz besonders. Wäre Tantes Kuchenstück eine Bohne gewesen, so müsste sie zum nächsten Weihnachtsfest backen.

ORANGENPLÄTZCHEN (ORANJE KOEKEN)

Ergibt ca. 60 Stück
Zutaten:
200 g Butter - oder Margarine ; 150 g Zucker ; 1 Päckchen Vanillezucker ; 1 Prise Salz ; 75 g Orangeat ; 2 Orangen, unbehandelt, abgeriebene Schale davon ; 300 g Mehl ; 150 ml Milch ; 100 g Bittere Orangenmarmelade ; 50 g Puderzucker ; 3 EL Zitronensaft ; Lebensmittelfarbe, gelb und rot, einige Tropfen

Quelle :
Frohe Weihnacht Europa - "Meine Familie & Ich Heft 11/91"

1. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen

2. Fett mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.

3. Orangeat fein hacken, mit der Orangenschale unter das Mehl mischen, dann mit der Milch unter die Zucker-Fett-Mischung rühren.

4. Sehr kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen oder spritzen, 3 bis 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen (Gas: Stufe 2}. bis sie am Rand hellbraun sind.

5. Die abgekühlten Plätzchen auf der Unterseite mit glattgerührter Orangenmarmelade bestreichen und je 2 zusammensetzen.

6. Puderzucker mit Zitronensaft Glattrühren, dritteln, je einen Teil rot, gelb und orange (rot und gelb gemischt) einfärben. Plätzchen damit graffitiartig verzieren.

Pro Stück 62 kcal / 260 kJ

Niederlande: Der Nikolaus reist mit dem Schiff

"Viel zu leise redet Jan, man ihn nie verstehen kann, dichtet Jans Schwester Maren und reicht Ihm ein Mikrofon als Geschenk: Heilig-Abend-Szene in den Niederlanden. Wer welchem Familienmitglied ein Präsent machen muss, wurde vorher ausgelost. Fest stand nur: Es muss lustig und persönlich sein, mit passendem Gedicht. Ein Spiel für (Fast-}Erwachsene. Kinder feiern statt dessen die Nikolauszelt : Bereits am 16. November kommt Sinterklaas mit Schilf und Pferd aus Spanien angereist. "Schwarze Peter, seine Mohren mit den rollenden Augen, werfen Süßes unter die johlende Kinderschar. Am 5. Dezember reitet Nikolaus - diesmal ungesehen nachts über Dächer und lässt Geschenke durch den Kamin rutschen, direkt in die Schuhe hinein - vorausgesetzt, sie sind geputzt.

NUGAT-KONFEKT (TURRON)

Ergibt ca. 85 Stück
Zutaten:
250 g Mandeln, ungeschält ; 250 g Haselnüsse ; 5 Eiweiß ; 250 g Honig, hell ; 250 g Zucker ; 20 ml Anisschnaps ; 3 Backoblaten, eckig, 122 x 202 mm ; 1 EL Zimt

Quelle :
Frohe Weihnacht Europa - "Meine Familie & Ich Heft 11/91"

1. Die Mandeln kurz in kochendes Wasser geben. Kalt abschrecken und die braune Haut entfernen. Mandeln auf einem Küchentuch trocknen lassen, dann ohne Fett in einer Pfanne rösten.

2. Haselnüsse auf ein Backblech legen und im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 10 Minuten rösten, bis sich die Schalen lösen. Abreiben.

3. Mandeln und Nüsse entweder zweimal durch die Mandelmühle drehen oder im Mixer fein mahlen.

4. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Mandeln und Nüsse unterheben.

5. in einem schweren Topf Honig und Zucker erwärmen. Die Eiweißmasse zufügen. Bei mäßiger Hitze 10 Minuten rühren. Vom Herd nehmen und den Anisschnaps untermischen.

6. Die Masse daumendick auf die Oblaten streichen. Mit Zimt bestäuben.

7. Vor dem Verzehr in 1 cm große Würfel schneiden und in Pralinenformchen aus Papier setzen.
Pro Stück: 60 kcal / 250 kJ

Spanien: Die Heiligen Drei Könige rücken an

Auf den bunt geschmückten Christbaum würden die Spanier noch verzichten. Doch ohne "Beten", die Krippe, könnten sie sich ihre zwoelftägige Weihnachtszeit kaum vorstellen. Vom 24. Dezember an rücken sie die Figuren der Heiligen Drei Könige Jeden Morgen ein Stück näher zum Jesuskind. Ist das Ziel erreicht, bedanken sich die Majestäten in der Nacht zum 6. Januar hoechstselbst für die Hilfe: Schwer bepackt mit Geschenken schweben sie zum Schornstein oder Fenster herein und lassen Präsente zurück. Die ganzen zwoelf Tage lassen es sich die Spanier gut gehen. Wer nicht arbeiten muss, feiert daheim mit Verwandten, singt und tanzt auf der Strasse, begleitet von Tamburin- und Kastagnetten-Klängen.

MANDELSPEKULATIUS (MANDEL-KICHELCHEN)

Ergibt ca. 90 Stück
Zutaten:
500 g Mehl ; 1 TL Backpulver ; 250 g Butter ; 180 g Kandiszucker ; 70 g Mandelblattchen ; 2 Eier ; 1 EL Milch ; 20 g Spekulatiusgewürz ; Mehl, zum Ausrollen ; 2 EL Pudelzucker

Quelle :
Frohe Weihnacht Europa - "Meine Familie & Ich Heft 11/91"

1. Mehl durchsieben mit Backpulver vermischen, mit Fett, Zucker, Mandeln, Eiern, Milch und Gewürz zu einem Teig verkneten. Zugedeckt für eine Stunde In den Kühlschrank stellen.

2. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.

3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit Ausstechformen (3-5 cm 0) Herzen, Sterne oder Monde ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, 10-12 Minuten backen (Gas: Stufe 2). Abkühlen lassen, Mit Puderzucker bestäuben.

TIPP:

Die typischen Spekulatius-Figuren lassen sich mit speziellen Holzmodeln herstellen. Diese mit Mehl bestäuben, den Teig fest hineindrücken. Den überstehenden Teig abschneiden, Figur aus dem Holzbrett klopfen und backen.

Pro Stück: 55 kcal / 230 kJ

Luxemburg: Stroh für den Esel

Weihnachten? Wie langweilig! Das finden zumindest die Luxemburger Kinder. Nun gut, es gibt Geschenke, man singt ein bisschen. Aber was Ist das schon gegen den 6. Dezember, dem eigentlichen Kinder-Fest ? Am Abend vorher legen die Kleinen ein Büschel Stroh in den Flur. Nur dann trabt nachts der Esel von Kleechen an (das ist der Nikolaus). Während der Esel am Stroh knabbert, füllt Kleechen die polierten Schuhe mit kleinen Gaben. Am nächsten Tag machen auch die Kinder Geschenke: Den Spielkameraden und dem Lieblingslehrer überreichen sie ein selbstgeknetetes und gebackenes Kuchenmännchen aus Hefeteig.

SCHOKOLADENBROT (CHOKOLADEBROED)

Ergibt ca. 60 Stück
Zutaten:
1 Ei ; 100 g Zucker ; 1 TL Vanillezucker ; 1 EL Kakaopulver ; 100 g Butter - oder Margarine ; 150 g Mehl ; 1/2 TL Backpulver ; ZUM VERZIEREN : 1 EL Hagelzucker ; 1 EL Mandeln, gehackt Quelle :
Frohe Weihnacht Europa - "Meine Familie & Ich Heft 11/91"

1. Das Ei trennen. Aus dem Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Kakaopulver, Fett, Mehl und Backpulver rasch einen geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

2. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen, Ein Blech mit Backpapier auslegen.

3. Teig durchkneten und zu fingerdicken Rollen formen. Diese mit Eiweiß bepinseln, mit Zucker und Mandeln bestreuen.

4. Die Rollen aufs Blech setzen, etwa 12 Minuten backen (Gas: Stufe 3). Die Stangen schräg in 1 cm dicke und 4 cm lange Stücke teilen. Abkühlen lassen.

Pro Stück: 33 kcal/140 kJ

Dänen tanzen um den Christbaum

An den Händen fassen Und hopp, hopp, heißa tanzen alle um den Christbaum, bis ihnen vor lauter Singen, Hüpfen und Lachen die Luft ausgeht. Der Baum schwankt leicht, und seine rot-weißen Fähnchen flattern. Diese winzigen dänischen Flaggen schmücken jedes Jahr die Tanne. Und jedes Jahr kocht Mutter einen Topf Milchreis. Obwohl niemand Hunger hat wegen der schon verzehrten Plätzchen und des Weihnachtsmenüs, reißt sich die Familie darum. Denn im Brei steckt eine Mandel. Wer sie in seiner Portion findet, erhält ein Extra- Geschenk und hat - sagt man - viel Glück.

PINIENKIPFERL (PIGNOLETTI)

Ergibt ca. 60 Stück
Zutaten:
250 g Haselnüsse, gemahlen ; 225 g Zucker ; 1 Päckchen Vanillezucker ; 1 TL Zitronenschale, abgerieben ; 5 Eiweiß ; 75 g Pinienkerne ; 2 EL Puderzucker

Quelle :
Frohe Weihnacht Europa - "Meine Familie & Ich Heft 11/91"

1. Nüsse mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale mischen. 4 Eiweiß steif schlagen. Nussmischung unterziehen.

2. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.

3. Die Masse in einer beschichteten Pfanne unter Rühren bei niedriger Temperatur auf die Hälfte einköcheln.

4. Etwas abkühlen lassen, den Teig zu Rollen von 1 cm 0 formen, 4-5 cm lange Stücke abschneiden, daraus etwa 60 Hörnchen (Kipferl) formen.

5. Hörnchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit dem übrigen Eiweiß bestreichen und mit den gehackten Pinienkernen bestreuen. Etwa 12 Minuten backen (Gas: Stufe 2). Die abgekühlten Pinienkipferl mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück: 52 kcal / 220 kJ

Italien: Die weise Hexe bringt Geschenke

Arme Kinder! Bis zum 6. Januar müssen sie sich gedulden, um in ihren Schuhen Geschenke zu finden. Die bringt dann natürlich nicht mehr der Weihnachtsmann. Vielmehr ist es die hässliche, aber weise Hexe La Befana, die durch den Schornstein steigt. Am Heiligen Abend wird üppig gespeist. Wie sollte es bei den genussliebenden Italienern auch anders sein? Mit vollem Bauch trifft man sich In der Mitternachtsmesse. Anschließend schläft man sich gründlich aus, um am nächsten Tag fit zu sein- Fit für den Truthahn mit Kastanien, für die Pasta, den Pannettone und, und, und..,

---

FESTLICHE GENÜSSE – LECKERE WEIHNACHTSDESSERTS

ROTWEINPUNSCH

Für 8 Personen
Zutaten:
1 Liter Rotwein ; 200 Gramm Farinzucker ; 2 Nelken ; 1 Zimtstange ; 4 Scheiben Orangen ; 4 Scheiben Limetten ; 1/4 Liter Brauner Rum

Den Rotwein mit dem Zucker, den Nelken, der Zimtstange und den Orangen und Limettenscheiben bis kurz unter dem Siedepunkt erhitzen. Den Rum dazugeben und in vorgewärmten Gläsern servieren.

ZIMTEIS AUF RUMPFLAUMEN

Für 4 Personen
Zutaten:
2 Eier ; 3 Eigelb ; 80 Gramm Zucker ; 4 Essl. Rum ; 1 Essl. Zimt ; 1 Essl. Orangeat ; 1/2 Liter Sahne ; FÜR DIE RUMPFLAUMEN : 600 Gramm Pflaumen ; 80 Gramm Zucker ; 200 ml Rotwein ; 2 Zimtstangen ; 3 Nelken ; 60 ml Rum ; Stärke

Eier , Eigelb , Zucker und Rum im Wasserbad aufschlagen , bis ein Bindung entsteht. Zimt und Orangeat dazugeben und noch mal durchschlagen. Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben , in eine Form füllen und einfrieren.

Rumpflaumen :

Pflaumen entsteinen und halbieren, Zucker karamellisieren lassen , Rotwein dazugießen und mit ca. 200 ml Wasser auffüllen , Zimt und Nelken dazugeben und alles etwa 5 min. kochen.

Passieren und mit der angerührten Stärke binden, Pflaumen hinzufügen und ca. 5 min. ziehen lassen. Rum dazugeben und abkühlen lassen.
Pflaumen in einen tiefen Teller geben , Zimteis abstechen und darauf legen

WEIHNACHTLICHES HONIGPARFAIT

Für 4 Personen
Zutaten:
375 ml Schlagsahne ; 150 Gramm Honig ; 1 Pack. Vanillezucker ; 3 Eier, getrennt ; 80 Gramm Schokolade ; 125 ml Schlagsahne

Geschlagene Sahne mit Honig, Vanillezucker und Eidottern vermischen.

Die Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen, diese in Gläser oder in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Form füllen und im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

Für die Sterne Schokolade erwärmen und ca. 2 mm dick auf Pergamentpapier streichen. Erstarren lassen, mit einer Sternform ausstechen und vom Papier lösen.

Das Honigparfait mit Schlagsahne und Schokoladesternen anrichten.

NOUGATPARFAIT

Für 4 Personen
Zutaten:
1 Ei ; 1 Eigelb ; 70 Gramm Nougat ; 30 ml Rum ; 200 ml Sahne, geschlagen

Das Ei mit Dotter erst in warmen und anschließend in kaltem Wasserbad gut aufschlagen, danach den Rum und die aufgelöste Nougat untermengen. Anschließend wird die geschlagene Sahne untergezogen, und die Parfaitmasse in kleine Formen gefüllt.

Das Parfait für mindestens 4 Stunden ins Tiefkühlfach stellen.

Das Nougatparfait kann man mit den verschiedensten Früchten servieren.

Besonders gut eignet sich, wenn man einige Erdbeeren mit etwas Zucker einkocht, und erkalten lässt, und diese mit dem Parfait serviert.

ADVENTSPARFAIT

Für 12 Portionchen
Zutaten:
3 Eier ; 3 Eigelb ; 200 Gramm Zucker ; 60 ml Milch ; 100 Gramm Rosinen ; 100 Gramm Orangeat ; 100 Gramm Mandeln, gehackt ; 3/4 Liter Sahne ; 1 Teel. Lebkuchengewürz (Staesz-Pfefferkuchengewuerz) ; Puderzucker ; Gemischte Früchte, gefroren

Quelle :

DAS!-Rez: Adventsparfait von Rainer Sass in der DAS!-Sendung

Zucker im Stieltopf ohne Fett schmelzen lassen - dabei ständig rühren, so dass eine goldbraune karamellisierte Masse entsteht. Masse von der Herdplatte nehmen und die Milch dazugießen. So lange bei mittlerer Hitze kochen lassen bis eine Karamellmilch entsteht.

Eigelb und Eier über einem Wasserbad schaumig rühren - danach die Karamellmilch dazugießen und alles schaumig aufschlagen. Danach die Masse kalt schlagen - dazu die Schüssel in Eis oder in kaltes Wasser stellen.

In diese ausgekühlte Masse kommen Rosinen, Orangeat, Mandeln, Gewürze und die steif geschlagene ungesüßte Sahne. Alles locker vermengen, dann in kleine Portionsförmchen oder in eine große Pastetenform füllen.

Mit Alufolie abdecken und für 8 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Vor dem Servieren die Förmchen ganz kurz in heißes Wasser stellen, dann stürzen und mit durchpassierten Früchten und Puderzucker servieren.

Dazu einfach gefrorene Früchte ungezuckert mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren - fertig.

GESCHMORTE FRÜCHTE

Für 4 Personen
Zutaten:
200 Gramm Backpflaumen ; 3 Orangen, geschält, enthäutet und in Scheiben geschnitten ; 3 Äpfel ; 3 Birnen, entkernt, geschält und geviertelt ; 50 Gramm Zucker ; 1 Essl. Rotwein - Chianti oder Cote du Rhone

Quelle :

DAS!-Rez: Weihnachtsbuffet von Rainer Sass DAS!-Sendung

Früchte - erst Backpflaumen, dann Orangen, Äpfel und Birnen - in einen Topf oder Bräter schichten. Mit Zucker bestreuen und mit Rotwein begießen, so dass alle Früchte bedeckt sind. Alles 1 Stunde in den 180 Grad heißen Ofen stellen, zuerst mit Deckel, die letzten 20 Minuten ohne.

GEFÜLLTE ÄPFEL

Für 8 Stück
Zutaten:
500 Gramm Blätterteig (TK) ; 200 Gramm Marzipanrohmasse ; 1 Teel. Zimt ; 1 Teel. Zitronenschale, unbehandelt, abgerieben ; 50 Gramm Zucker ; 100 Gramm Walnusskerne, gehackt ; 50 Gramm Rosinen ; 4 Essl. Brauner Rum ; Mehl, zum Ausrollen ; 8 säuerliche Äpfel, z. B. Boskop, ca. 1200 g ; 1 Eigelb (Kl. M) ; 2 Essl. Schlagsahne ; 20 Gramm Puderzucker, zum Bestäuben

1. Die Blätterteigscheiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und auftauen lassen. Für die Füllung die Marzipanrohmasse mit Zimt, Zitronenschale, Zucker, Walnusskernen, Rosinen und Rum verkneten.

2. Die Blätterteigscheiben wieder aufeinanderlegen und auf der bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig zu einem Rechteck von 60x30 cm ausrollen. Den Teig zwischendurch kurz ruhen lassen. Dadurch verliert er an Zähigkeit und lässt sich besser ausrollen. Den ausgerollten Teig noch einmal 10-12 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse großzügig ausstechen. Die ausgestochene Mitte mit der Marzipanmasse füllen.

3. Die Ränder des Teigstücks glatt schneiden. Den Teig in 8 Quadrate von 15x15 cm schneiden. Aus den Teigresten mit einer großen Lochtülle 8 Plätzchen ausstechen. Eigelb mit Sahne verquirlen und die Ränder der Teigquadrate mit der Mischung bestreichen. Jeweils einen gefüllten Apfel in die Mitte jedes Blätterteigquadrats setzen. Die 4 Spitzen jedes Quadrats über dem Apfel zusammenlegen. Die Teigränder mit Daumen und Zeigefinger zusammendrücken. Den Teig mit der Eigelb-Sahne-Mischung bestreichen und die 4 abstehenden Teigspitzen seitlich fest an den Apfel drücken. Die Spitzen sollen in eine Richtung zeigen. Die eingehüllten Äpfel noch mal rundherum mit der Eigelb-Sahne-Mischung bepinseln. Die ausgestochenen Teigplätzchen da auf den Apfel drücken, wo alle 4 Teigspitzen zusammentreffen. Den Deckel ebenfalls bestreichen. Die Teighülle mehrmals mit einer Gabel einstechen.

4. Die Äpfel auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 35-40 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 35-40 Minuten bei 180 Grad). Die letzten 10 Minuten mit Backpapier abdecken.

5. Die gebackenen Äpfel leicht mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren. Dazu passt geschlagene Sahne oder Vanillesauce.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 30 Minuten

Pro Stück 10 g E, 34 g F, 64 g KH = 610 kcal (2553 kJ)

HASELNUSSBAISERS MIT MOKKASAHNE

Für 6 Stück
Zutaten:
BAISER : 120 Gramm Haselnusskerne (gemahlen) ; 40 Gramm Speisestärke ; 4 Eiweiß (Kl. M) ; 200 Gramm Zucker ; 80 Gramm Halbbitter-Kuvertüre ; FÜLLUNG : 1/2 Liter Schlagsahne ; 20 Gramm Zucker ; 1 Pack. Sahnesteif ; 1 Essl. Instantkaffee ; 1 Essl. Rum ; 1 Teel. Kakaopulver zum Bestäuben

1. Für die Baisers 100 g Haselnüsse mit der Speisestärke mischen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Eiweiß mit 100 g Zucker steif schlagen. Den restlichen Zucker und die Haselnuss-Stärke-Mischung unter den Eischnee heben. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 12 füllen und 12 große Rosetten auf das Backpapier spritzen.

2. Die Baisers im Backofen bei 100 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten ca. 4 Stunden trocknen lassen (Gas 1, Umluft 80 Grad). Dabei mit einem Kochlöffel die Backofentuer einen Spalt geöffnet lassen. Die Baisers im ausgeschalteten Backofen 4-5 Stunden nachtrocknen lassen (bei Umluft nicht mehr nötig).

3. Baisers vom Papier lösen und mit einem Teelöffel auf der flachen Seite eine haselnussgroße Vertiefung herauskratzen. Kuvertüre grob zerkleinern und im warmen Wasserbad auflösen. Die flache Seite der Baisers damit bestreichen. Jeweils 2 Baiserhälften so in eine Gebaeckmanschette setzen, dass sie sich schräg gegenüberstehen.

4. Die Schlagsahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Instantkaffee im Rum auflösen und mit einem Schneebesen unter die Sahne heben. Die Mokkasahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und jeweils einen großen Sahnetupfen zwischen die Baiserschalen spritzen.

Mit den restlichen Nüssen bestreuen und mit Kakaopulver bestäuben. Nach dem Füllen möglichst bald servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten (plus Back- und Ruhezeit)

Pro Stück 9 g E, 39 g F, 56 g KH = 610 kcal (2556 kJ)

EISPARFAIT VON GEWÜRZTRAMINER-TRESTER

Für 4 Personen
Zutaten:
6 Eigelb ; 200 ml Weißwein ; 230 Gramm Zucker ; 100 ml Marc de Gewürztraminer (Trester) ; 1/2 Liter Sahne, steifgeschlagen, süß ; FÜR DIE DEKORATION : Schokoladen- oder Kakaopulver oder Krokant, zerstoßen

Auf milder Flamme oder im Wasserbad die Eigelbe mit dem Weißwein und dem Zucker sehr weiß-schaumig schlagen. Wenn die Masse einen Kochlöffel gleichmäßig dick überzieht, vom Feuer nehmen und schlagen , bis sie abgekühlt ist.

Den Trester und die sehr steif geschlagene süße Sahne untermischen.

Die Masse in eine Form füllen und für 3 Stunden in den Tiefkühler stellen.

Die Form stürzen, Oberfläche mit Schokoladen- oder Kakaopulver bestäuben bzw. m t zerstoßenem Krokant bestreuen.

Statt Marc können auch andere aromatische Liköre, Wasser oder Geister verwendet werden.

HONIG-ESSIG-PARFAIT MIT RHABARBER UND ERDBEEREN

Für 4 Personen
Zutaten:
FÜR DAS PARFAIT : 3 Eigelb ; 50 Gramm Zucker ; 50 Gramm Honig ; 200 Gramm Sahne, geschlagen ; 30 ml Aceto Balsamico ; FÜR DEN RHABARBER : 500 Gramm Rhabarber ; 200 Gramm Erdbeeren ; 100 Gramm Zucker ; 200 ml Weißwein ; 1 Essl. Creme de Cassis ; 1 Zimtstange ; 1 Scheibe. Ingwer, dünn geschnitten

Das Parfait :

Schlagen Sie die Eigelb mit dem Zucker im warmen Wasserbad zur Creme und rühren Sie dann den Honig ein. Wechseln Sie danach in ein kaltes Wasserbad und schlagen Sie die Creme weiter, bis sie abgekühlt ist. In die rühren Sie dann den Aceto Balsamico und heben die Schlagsahne unter.

Füllen Sie die Masse in Formchen und stellen Sie die für einige Stunden in die Gefriertruhe.

Der Rhabarber :

Schneiden Sie die Blattspitzen und Wurzelenden vom gewaschenen Rhabarber ab. Dann ziehen Sie die Schalen vom Rhabarber ab, die Sie für den Fond beiseite legen. Die Rhabarberstangen schneiden Sie schräg in Abschnitte, wobei Sie die geraden Endstückchen zu den Schalen geben.

Geben Sie Zucker in einen heißen Topf und lassen ihn unter ständigem Rühren karamellisieren. Den Zucker löschen Sie mit Weißwein ab, geben die Rhabarberschalen und Endabschnitte ohne Blattspitzen und Wurzelenden dazu, füllen mit Wasser auf, geben Creme de Cassis, die Zimtstange und eine dünne Scheibe Ingwer zu und lassen alles 1/2 Stunde leicht köcheln.

Dann nehmen Sie die Zimtstange raus und pürieren den Rhabarbersud mit dem Pürierstab oder im Mixer.

Die Rhabarberabschnitte lassen Sie im dem Sud etwa 8 Minuten leicht köcheln.

Anrichten :

Verteilen Sie die Rhabarberstücke sternförmig auf Tellern und legen Sie die geviertelten Erdbeeren dazu. Den Rhabarbersud verteilen Sie auf den Früchten und setzen dann das Parfait darauf.

Das Parfait lässt sich leicht aus den Formchen stürzen, wenn Sie diese kurz in heißes Wasser setzen.

Von: Arne Schoenrock

ZWETSCHGENTERRINE

Für 2 Personen
Zutaten:
1 Kilo Zwetschgen ; 250 Gramm Zucker ; 10 Blatt Gelatine ; 1 Vanilleschote ; 1 Essl. Pistazien, gehackt ; 1 Essl. Butter ; 1 Orange, unbehandelt, Schale davon

Quelle :

Koch-Kunst mit Vincent Klink

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen.

In eine Pfanne mit Butter die Zwetschgen und Zucker geben und gut vermischen.

Das Vanillemark aus der Schote kratzen und ebenfalls untermischen. Alles ca. fünf Minuten gut durchkochen. Geriebene Orangenschale und Pistazien unterrühren.

Die Pfanne vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken, zu den Zwetschgen geben und gut auflösen.

Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, alles einfüllen und mit Folie abdecken. (Wer möchte, kann Marzipan ausrollen, auf die Folie in der Form legen, dann die Zwetschgen einfüllen und oben mit Marzipan abdecken.)

Die Masse etwas abkühlen lassen und anschließend einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Terrine mit Sahne oder Vanillesoße servieren.

FESTLICHE GENÜSSE – LECKERE WEIHNACHTSKUCHEN / -TORTEN

GLÜHWEIN-KUCHEN

Zutaten:
FÜR DEN TEIG : ; 250 Gramm Puderzucker ; 250 Gramm Butter ; 125 Gramm Mehl ; 125 Gramm Weizenstärke ; 65 Gramm Backpulver ; 250 Gramm Eier ; 70 Gramm Rotwein ; Zimt ; Nelken, gemahlen ; Kardamom ; Salz ; FÜR DEN BELAG : Marmelade ; 200 Gramm Marzipan-Rohmasse und gleicher Anteil Puderzucker vermengen ; Kuvertüre -- Peter Mess

-- SWR 4 - Weihnachtskuchen -- und Torten

Die Zutaten für den Teig etwa 10 Minuten kräftig verrühren und in eine runde Form geben (Randhöhe etwa 10 cm, Boden flach).

Bei 200 Grad etwa 40 Minuten backen. Den gebackenen Kuchen etwas abkühlen lassen, mit Marmelade bestreichen, mit ca. 2 mm dick ausgerollter Marzipanmasse rundherum bedecken und mit Kuvertüre bestreichen.

HONIGKUCHEN

Zutaten:
VORTEIG : 750 Gramm Honig ; 750 Gramm Dunkles Weizenmehl ; FÜR DEN TEIG : 1500 Gramm Honigvorteig ; 225 Gramm Mandeln, gestiftet ; 150 Gramm Zitronat ; 75 Gramm Orangeat ; 6 Gramm Zimt ; 2 Gramm Nelken, gemahlen ; 1 Gramm Sternanis ; Muskatnuss ; 3 Gramm Amonium ; 15 Gramm Pottasche ; FÜR DEN BELAG : Milch, zum Bestreichen ; Mandeln, halbiert ; Belegkirschen

Quelle :

SWR 4 - Weihnachtskuchen und Torten

Den Honig kurz aufkochen, auf Handwärme abkühlen lassen und das Mehl unterrühren. Diesen Vorteig ein bis zwei Monate kühl und dunkel stehen lassen.

Wahlweise statt Pottasche und Amonium ca. 15 g Backpulver verwenden, dann muss der Teig nicht lagern und kann sofort verarbeitet werden.

Die 1500 g Honigvorteig mit den übrigen Zutaten verrühren und kräftig kneten. Daumendick auf einem Backblech ausrollen und mit Milch bestreichen. So verzieren, dass sich Rechtecke in der Groesse von Spielkarten ergeben, wobei jede Ecke des Rechtecks mit einer halben Mandel und die Mitte mit einer Belegkirsche verziert wird.

Ca. 10 Minuten bei 180 Grad backen. Bei kühler und trockener Lagerung ist der Kuchen mindestens einen Monat haltbar

---

CHRISTSTOLLEN

Zutaten:
125 ml Milch ; 425 Gramm Weizenmehl ; 40 Gramm Hefe ; 180 Gramm Butter ; 45 Gramm Zucker ; 1 Teel. Salz ; 200 Gramm Sultaninen ; 75 Gramm Zitronat; 75 Gramm Orangeat ; 75 Gramm Mandeln, gehackt ; 40 Gramm Rum - oder Cognac ; Evtl. Marzipanrohmasse

Quelle :

SWR 4 - Weihnachtskuchen und Torten

Sultaninen, Zitronat, Orangeat und Mandeln einen Tag vor dem Backen in Rum oder Cognac einlegen.

Zunächst einen Hefeteigansatz aus Hefe, Milch und einem Teil Mehl ansetzen und eine Stunde ruhen lassen. Dann die Butter, Salz, den Rest Mehl und den Zucker unterrühren. Nochmals eine Dreiviertelstunde ruhen lassen, und dann die eingelegten Früchte unterrühren. In Stollenform bringen.

Falls gewünscht, kann in den Teig eine Rolle aus Rohmarzipan eingelegt werden. Den Stollen etwa 30 Minuten bei 200 Grad backen. In Folie hält sich der Stollen mindestens einen Monat frisch.

TRIESTER WEIHNACHTSTORTE

Zutaten:
120 Gramm Zwieback ; 1/4 Liter Milch ; TEIG : 100 Gramm Butter ; 150 Gramm Marzipanrohmasse ; 100 Gramm Zucker ; 10 Gramm Zimt ; Salz ; Zitrone ; Vanille ; 8 Eigelb ; ZUSATZ ZUM TEIG : 5 Eiweiß ; 50 Gramm Zucker

Quelle :

SWR 4 - Weihnachtskuchen und Torten

Zwieback in Milch einweichen und Glattrühren. Die Zutaten des Teiges schaumig schlagen und den Zwiebackbrei unterrühren. Eiweiß und Zucker des Zusatzes zu Schnee schlagen und unter den Teig heben.

In eine Springform einfüllen (Boden-Durchmesser 26 cm, Boden mit Backpapier auslegen, Rand einfetten). Etwa 60 Minuten bei 200 Grad backen.

Nach dem Erkalten den Kuchen einmal durchschneiden und mit Erdbeerkonfitüre füllen. Torte komplett mit Fettglasur oder temperierter Kuvertüre überziehen. Auf jedes Tortenstück einen Tannenzapfen aus Marzipan legen.

MUESLI-FRUCHT-BUCHE

Zutaten:
250 Gramm Bananen, sehr reif ; 120 Gramm Butter ; Vanillemark ; Salz ; 200 Gramm Vollei ; 150 Gramm Honig ; 240 Gramm Weizenvollkornmehl ; 40 Gramm Haferflocken ; 60 Gramm Nüsse, grob gemahlen ; 10 Gramm Backpulver ; 150 Gramm Feigen, kandiert ; 150 Gramm Datteln, kandiert, grob geschnitten ; 140 Gramm Aprikosen, kandiert ; 100 Gramm Rosinen

Quelle :

SWR 4 - Weihnachtskuchen und Torten

Längliche Kuchenform (ca. 33 cm lang, 6 cm hoch, 11 cm breit) buttern und mit Haferflocken ausstreuen. Bananen, Butter, Salz und Vanillemark gut schaumig rühren. Vollei und Honig zusammen warm und kalt schlagen. Mehl, Haferflocken, Nüsse und Obst mit der Teigmasse vermischen.

Bei 180 Grad etwa 1 Stunde backen. Den fertigen Kuchen stürzen und mit grünen Ilexblaettern und roten Beeren aus Marzipan verzieren.

ORANGENSTOLLEN

Zutaten:
500 Gramm Mehl ; 40 Gramm Hefe ; 1/2 Teel. Salz ; 1/4 Liter Milch ; 100 Gramm Butter ; 1 Ei ; 80 Gramm Honig ; 100 Gramm Mandeln, grob gehackt ; 50 Gramm Orangeat ; 1 Teel. Rum ; 50 Gramm Orangenscheiben, kandiert ; 50 Gramm Butter, zum Bestreichen ; Puderzucker, zum Sieben

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Das Salz auf dem Mehlrand verteilen. Die Milch leicht erwärmen und handwarm über die Hefe gießen. Mit wenig Mehl zu einem Vorteig verrühren und zugedeckt 20 Min. gehen lassen.

Die Mandeln, das gewürfelte Orangeat, den Rum und die kleingeschnittenen Orangenscheiben mit dem Teig verkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 36x22 cm ausrollen, zu einem Stollen zusammenschlagen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Den Orangenstollen im Backofen bei 175GradC, etwa 75-80 Min. backen. Noch heiß mit der zerlassenen Butter bestreichen und dick mit Puderzucker besieben.

VOLLKORNSTOLLEN

Zutaten:
200 Gramm Weizenmehl (Type 1050) ; 100 Gramm Weizenschrot ; 50 Gramm Knäckebrotbrösel ; 60 Gramm Hefe ; 125 ml Milch, lauwarm ; 50 Gramm Zucker ; 100 Gramm Butter, zerlassen ; 50 Gramm Honig, flüssig ; 2 Eier ; 1/2 Zitrone, unbehandelt, abgeriebene Schale ; 1 Prise Muskatnuss ; 1 Prise Nelken ; 1 Prise Kardamom ; 1 Prise Zimt ; Salz ; 100 Gramm Mandeln, gehackt ; 50 Gramm Sultaninen ; 50 Gramm Korinthen ; 50 Gramm Zitronat, gehackt ; 50 Gramm Orangeat, gehackt ; 1 Essl. Leinsamen ; 50 Gramm Butter, flüssig, zum Bestreichen ; 20 Gramm Brauner Zucker, zum Bestreuen

Das Mehl mit dem Weizenschrot und den Knäckebrotbröseln in einer Schüssel vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinkrümeln. Mit der lauwarmen Milch und der Hälfte des Zuckers zu einem Vorteig verrühren.

Den Vorteig zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Die Butter, den restlichen Zucker, Honig, die Eier, die abgeriebene Zitronenschale und die Gewürze dazugeben und verkneten. Zugedeckt etwa 30 Min. gehen lassen.

Die Mandeln und Sultaninen, Korinthen, Orangeat und Zitronat sowie den Leinsamen rasch darunterarbeiten. Auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig 36x22 cm groß ausrollen. Zum Stollen zusammenrollen und auf ein gefettetes Blech legen. Zugedeckt weitere 30 Min. gehen lassen. Bei 175Grad C, etwa 70-80 Min. backen. Noch heiß mit der Butter bestreichen und den braunen Zucker darueber streuen.

WABENKUCHEN VOM BLECH

Zutaten für 24 Stücke:
FÜR DEN TEIG : 200 ml Buttermilch ; 125 Gramm Zuckerrohrsaft, getr. ; 1 Vanilleschote, Mark daraus ; 4 Eier ; 1/2 Teel. Orangenschale, abgerieben ; 200 Gramm Weizenmehl, Type 550 ; 100 Gramm Weizenmehl, Type 1050 ; 100 Gramm Haselnusskerne, gemahlen ; 1 Pack. Backpulver ; Margarine, zum Einfetten ; FÜR DEN BELAG : 150 Gramm Margarine ; 50 Gramm Zuckerrohrsaft; getr. ; 2 Essl. Honig ; 3 Essl. Milch ; 75 Gramm Haselnusskerne, grobgehackt ; 75 Gramm Walnusskerne, grobgehackt

Quelle :

Telethek Rezepte: Wir backen für den Advent

Buttermilch, Zuckerrohrsaft, Vanillemark und Eier schaumig schlagen. Orangenschale dazugeben. Mehlsorten, Haselnusskerne und Backpulver mischen und unterrühren.

Teig auf ein gefettetes Backblech streichen oder in eine gefettete Tarteform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200GradC (Gas: Stufe 3) 15 Minuten vorbacken.

Inzwischen Margarine, Zuckerrohrsaft, Honig, Milch, Hasel- und Walnusskerne unter Rühren aufkochen und abkühlen lassen. Belag auf den vorgebackenen Boden streichen und bei gleicher Temperatur weitere 15 Minuten backen.

KLEINE SCHOKOLADENTORTE

Zutaten:
FÜR DIE FÜLLUNG : 500 Gramm Schlagsahne ; 380 Gramm Halbbitter-Kuvertüre ; FÜR DEN TEIG : 150 Gramm Margarine ; 7 Eier ; 175 Gramm Zucker ; 100 Gramm Mehl ; 100 Gramm Schokoladenpulver ; 3 Essl. Kakao ; 2 Teel. Backpulver ; 6 Essl. Mocca, kalt - zum Tränken ; FÜR DEN MARZIPANMANTEL : 300 Gramm Marzipanrohmasse ; 4 Essl. Puderzucker ; 250 Gramm Vollmilchkuvertüre, für die Glasur ; ZUM DEKORIEREN : 150 Gramm Halbbitter-Kuvertüre ; 1 Teel. Speiseöl ; 5 Rosenblätter mit Stiel ; 2 Essl. Kakao

Quelle :

Telethek Rezepte: Wir backen für den Advent

Ergibt eine Torte mit 22 cm Durchmesser = 12 Stücke

Am Vortag Sahne aufkochen, Halbbitter-Kuvertüre darin auflösen und kalt stellen.

Springform mit Backpapier auslegen. Margarine schmelzen, Eier trennen. Eigelb mit zwei Esslöffel Wasser und Zucker dickschaumig schlagen. Margarine unterrühren. Eiweiß steif schlagen und darauf geben. Mehl, Schokoladenpulver, Kakao und Backpulver darüber sieben, alles locker unterheben und in die Form füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175GradC (Gas: Stufe 2) 35 Minuten backen. Auskühlen lassen. Biskuit zweimal durchschneiden.

Boeden mit Mocca tränken. Schokoladensahne steif schlagen. 2/3 auf zwei Boeden streichen. Torte wieder zusammensetzen und mit der übrigen Creme rundherum einstreichen und kalt stellen.

Für den Mantel Marzipan und zwei Esslöffel Puderzucker verkneten. Auf dem restlichen Puderzucker drei Millimeter dick ausrollen. Mit der Springform darauf einen Kreis markieren und ausschneiden. Restliches Marzipan zu einem ca. 70 cm langen und 5 cm breiten Streifen ausrollen und aufrollen. Ränder begradigen.

Marzipandeckel auf die Torte legen, Marzipanstreifen um den Rand wickeln und leicht andrücken. Torte auf ein Kuchengitter setzen und Papier darunter legen.

Für die Schokoglasur Vollmilch-Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, Glattrühren, in die Mitte der Torte gießen und gleichmäßig verstreichen, trocknen lassen. Halbbitter-Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und Glattrühren. Öl unterrühren. Rosenblätter waschen, trocknen und mit Kuvertüre bestreichen. Trocknen lassen. Blätter vorsichtig abziehen.

Für die Schokoladenspäne restliche Kuvertüre auf ein kaltes Marmorbrett streichen und etwas fest werden lassen. Mit einem Spachtel breite Schokoladenspäne davon abziehen. Torte mit Schokospänen und blättern verzieren. Kakao darüber streuen.

MOHNSTOLLEN

Zutaten:
MOHNFÜLLUNG : 1/4 Liter Schlagsahne ; 150 Gramm Mohn, gemahlen ; 200 Gramm Marzipanrohmasse ; 2 Essl. Brauner Rum ; 100 Gramm Rosinen ; Salz ; 1 Teel. Zitronenschale, unbehandelt, dünn abgerieben ; 1 Teel. Zimt ; 1 Ei (Kl. M) ; BRANDTEIG : 100 Gramm Butter ; 25 Gramm Zucker ; Salz ; 125 Gramm Mehl ; 3 Eier (Kl. M) ; TEIG : 400 Gramm Mehl ; 150 Gramm Butter ; 100 Gramm Zucker ; 1 Ei (Kl. M) ; Salz ; 1/2 Pack. Backpulver ; Mehl, zum Ausrollen ; Butter, zum Ausfetten der Form ; AUSSERDEM : 100 Gramm Butter, flüssig ; 50 Gramm Puderzucker

1. Für die Füllung die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und den Mohn einrühren. Marzipanrohmasse in Flöckchen unter den heißen Mohn rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Rum, Rosinen, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Zimt und das Ei unterrühren. Die Mohnmasse erkalten lassen.

2. 1/4 l Wasser mit Butter, Zucker und 1 Prise Salz zum Kochen bringen. Das Mehl einrühren und so lange auf der Kochstelle weiterrühren, bis sich die Zutaten zu einem Kloß verbunden vom Topfboden lösen. Den Brandteig in eine Schüssel umfüllen, nach und nach die Eier unterrühren (nicht mit dem Handrührer !). Das nächste Ei erst dazugeben, wenn das vorherige völlig von der Masse aufgenommen wurde. Abkühlen lassen.

3. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Butter, Zucker und Ei in die Mulde geben. 1 Prise Salz und Backpulver auf dem Mehlrand verteilen. Alle Zutaten verkneten. Den Brandteig dazugeben und so lange kneten, bis sich beide Teige verbunden haben. Zu einer Kugel formen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 35x25 cm ausrollen.

4. Die Mohnmasse gleichmäßig auf den ausgerollten Teig streichen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen. Eine Stollenform von 36 cm Länge mit weicher Butter ausfetten. Die Teigrolle mit der Nahtstelle nach oben in die Stollenform legen und mit der Form auf ein Backblech stürzen.

5. Den Stollen auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 1 Stunde, 30 Minuten backen (Gas 2, Umluft 1 Stunde, 15 Minuten bei 150 Grad). Dabei 20 Minuten vor Ende der Backzeit die Stollenform abheben. Den Stollen mit dem Backblech auf ein Gitter stellen und mit der flüssigen Butter bestreichen.

6. Mit Puderzucker bestäuben. Mindestens 12 Stunden ruhen lassen.

Zubereitungszeit: 3 Stunden, 30 Minuten (plus Ruhezeit)

Pro Stück (bei 24 Stücken) 7 g E, 23 g F, 30 g KH = 354 kcal (1482 kJ)

NIKOLAUSTORTE

Zutaten:
MÜRBETEIG : 125 Gramm Butter, weich - oder Margarine ; 75 Gramm Puderzucker ; Salz ; 1 Eigelb (Kl. M) ; 200 Gramm Mehl ; Fett, für die Form ; CREME : 500 ml Milch ; 2 Teel. Zimt, gemahlen ; 1 Vanilleschote, Mark davon ; 6 Eigelb (Kl. M) ; 100 Gramm Zucker ; 30 Gramm Mehl ; 5 Blatt-Gelatine, weiß ; 2 Essl. Mandellikör ; 250 ml Schlagsahne ; BRANDTEIG : 200 ml Milch ; Salz ; 100 Gramm Butter - oder Margarine ; 200 Gramm Mehl ; 5 Eier (Kl. M) ; AUSSERDEM : 250 Gramm Zucker ; 1 Teel. Zitronensaft ; 1 Teel. Puderzucker

1. Fett, Puderzucker und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührgeräts cremig rühren. Eigelb kurz unterarbeiten, das gesiebte Mehl und 2 El eiskaltes Wasser kurz unterkneten. In Folie gewickelt 2 Stunden kalt stellen.

2. Milch, Zimt und Vanillemark aufkochen. Eigelb, Zucker und Mehl mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig aufschlagen, nach und nach unter Rühren mit dem Schneebesen die heiße Milch dazugießen. Alles zurück in den Topf geben. Unter ständigem Rühren erhitzen und einmal gut aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, mit dem Likör unterrühren, abkühlen lassen.

3. 2/3 vom Teig auf 26 cm ausrollen, in eine gefettete Springform (26 cm) legen, den Boden mehrmals einstechen, kalt stellen. Restlichen Teig ausrollen, Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im heißen Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 175 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 8 Minuten backen.

4. Milch, 200 ml Wasser, 1 Prise Salz und Fett aufkochen. Mehl auf einmal unterrühren, so lange rühren, bis ein Kloß entstanden ist und sich auf dem Topfboden ein weißer Film gebildet hat. Eier nacheinander unterkneten. 2/3 vom Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 12 füllen und auf den Mürbeteig spritzen. Bei gleicher Temperatur 35-40 Minuten backen. Aus dem restlichen Teig 12 Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen und 20-25 Minuten backen. Abkühlen lassen.

5. Sahne steif schlagen, unter die Creme heben, die Kugeln mit einer kleinen Lochtülle einstechen und etwas Creme hineinspritzen. Für den Karamell Zucker, 125 ml Wasser und Zitronensaft bei starker Hitze zu einem goldbraunen Karamell kochen, dann den Topfboden in kaltes Wasser tauchen. Kugeln in den Karamell tauchen, auf den Tortenrand setzen. Übrige Creme in die Torte spritzen, 1 Stunde kalt stellen. Aus dem nochmals leicht erwärmten Karamell mit einer Gabel Fäden darueber spinnen und mit den mit Puderzucker bestäubten Sternen garnieren.

Zubereitungszeit: 2 Stunden, 30 Minuten (plus Kühlzeiten)

Pro Stück 10 g E, 27 g F, 51 g KH = 489 kcal (2049 kJ)

INGWERBROT

Zutaten:
250 Gramm Sirup ; 100 Gramm Kandisfarin ; 50 Gramm Butter, zerlassen ; 1/2 Ei ; 50 Gramm Ingwer, feingehackt, aus dem Glas ; 1 gestrichener Teel. Kümmel, gemahlen ; 400 Gramm Weizenmehl ; 1 Pack. Backin ; 1 Eigelb, verschlagen

Sirup, Kandisfarin, Butter und 1/2 Ei mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren.

Ingwer und Kümmel unterrühren.

Weizenmehl mit Backin mischen, sieben, knapp die Hälfte davon esslöffelweise auf mittlerer Stufe unter die Sirupmasse rühren, den Rest des Mehls auf der Arbeitsfläche unterkneten. Aus dem Teig Stangen von 2-3 cm Durchmesser formen, über Nacht kühl stellen.

Die Gebaeckstangen in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit verschlagenem Eigelb bestreichen.

Ober-/Unterhitze: 170 - 200 Grad C (vorgeheizt) Heißluft: 150 - 180 Grad C (nicht vorgeheizt) Gas: Stufe 3 - 4

Backzeit: 15 Minuten

HASELNUSS-MARZIPAN-TORTE

Zutaten:
BISKUIT : 6 Eier (Kl. M) ; 150 Gramm Zucker ; 50 Gramm Haselnüsse, gemahlen ; 1/2 Teel. Backpulver ; 170 Gramm Mehl ; 40 Gramm Butter, flüssig ; MOUSSE : 4 Blatt Weiße Gelatine ; 150 ml Milch ; 200 Gramm Marzipanrohmasse ; 2 Eier (Kl. M) ; 2 Essl. Amaretto ; 1 Essl. Zitronensaft ; 450 ml Schlagsahne ; 30 Gramm Zucker ; AUSSERDEM : 350 Gramm Kirschkonfitüre ; 3 Essl. Kirschwasser ; 80 Gramm Halbbitter-Kuvertüre ; 40 ml Schlagsahne ; 200 Gramm Marzipanrohmasse ; DEKORATION : 60 Gramm Zucker ; 120 Gramm Haselnüsse, gehackt ; 200 Gramm Marzipanrohmasse ; 50 Gramm Pistazien, gemahlen

1. Eier und Zucker etwa 10 Minuten cremig schlagen, Haselnüsse, Backpulver dazugeben, Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben. Butter dazugeben und leicht verrühren. 2 Springformen (26 cm) am Boden mit Backpapier auslegen und jeweils mit der Hälfte vom Teig füllen. Gleichzeitig auf der 1. und auf der 3. Einschubleiste von unten bei 175 Grad 20 Minuten backen (Gas 2, Umluft 15 Minuten bei 160 Grad). Nach 10 Minuten die Boeden austauschen. In den Formen auskühlen lassen. Dann aus den Formen lösen, jeden Boden waagerecht halbieren.

2. Gelatine kalt einweichen. Milch aufkochen, Marzipan hineinbröckeln und unter Rühren auflösen. Eier trennen. Eigelb in die Marzipanmilch geben und unter Rühren 30 Sekunden durchkochen. Abkühlen lassen. Amaretto erwärmen, Gelatine ausdrücken, darin auflösen und mit dem Zitronensaft in die lauwarme Marzipancreme rühren. 30 Minuten kalt stellen, bis die Creme zu stocken beginnt. Sahne steif schlagen. Eiweiß anschlagen, Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis das Eiweiß cremig-feist wird. Sahne und Eischnee unter die Creme heben. 1 Stunde kalt stellen.

3. Konfitüre mit dem Kirschwasser erwärmen, durch ein Sieb streichen.

4. Kuvertüre grob hacken, in einer Schüssel im heißen Wasserbad auflösen. Schlagsahne erwärmen und mit der Kuvertüre verrühren.

5. Marzipanrohmasse zwischen Klarsichtfolie zu einer 2-3 mm dünnen Platte (26 cm) ausrollen und ausstechen. Abgedeckt beiseite legen.

6. Für den Krokant den Zucker hellbraun karamellisieren, die Haselnüsse unterrühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und vollständig auskühlen lassen. Mit einer Kuchenrolle in einem Gefrierbeutel gleichmäßig zerbröseln.

7. Einen Boden mit der Schnittfläche nach oben auf ein Kuchengitter legen und dünn mit 1/4 der Kirschkonfitüre bestreichen. Die Kuvertüre-Sahne-Mischung mit einer Palette gleichmäßig darauf verteilen. Einen 2. Boden auf die Kuvertüre legen und leicht andrücken, dann in eine Springform setzen. Wieder mit 1/4 der Kirschkonfitüre bestreichen. Die Mousse gut durchrühren, 1/3 daraufstreichen. Den 3. Boden drauflegen, mit 1/4 der Konfitüre bestreichen und die Marzipanplatte drauflegen. 1/3 der Mousse daraufstreichen. Den 4. Boden auf einer Seite mit der restlichen Konfitüre bestreichen und mit dieser Seite auf die Mousse legen. Torte in der Form 20 Minuten kalt stellen. Aus der Form nehmen, restliche Mousse gut durchrühren, die Tortenoberfläche und den Rand gleichmäßig damit bestreichen und mit dem Krokant bestreuen. Aus dem Marzipan Eier formen, in den Pistazien wälzen, auf die Torte setzen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden (plus Kühlzeiten)

Pro Stück 18 g E, 49 g F, 78 g KH = 833 kcal (3487 kJ)

CHRISTSTOLLEN

Zutaten:
50 Gramm Korinthen ; 50 Gramm Rosinen ; 40 Gramm Orangeat ; 40 Gramm Zitronat ; 4 Essl. Rum ; 140 Gramm Butterschmalz ; 350 Gramm Mehl ; 1 Pack. Trockenhefe ; 40 Gramm Zucker ; 1 Pack. Vanillezucker ; Salz ; 1 Zitrone, unbehandelt ; 2 Eier ; 150 Gramm Mandeln, gehackt ; 80 ml Milch ; 100 Gramm Butter, zum Bestreichen ; 100 Gramm Puderzucker, zum Bestreuen

Abgespülte und abgetropfte Korinthen und Rosinen, Orangeat, Zitronat und Rum mischen und über Nacht stehen lassen.
Butterschmalz schmelzen. Mehl, Hefe, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und abgeriebene Zitronenschale mischen. Eier, Mandeln, Butterschmalz und nach und nach die lauwarme Milch mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Zum Schluss mit den Händen kräftig durchkneten.

Abgedeckt an einem warmen Ort mindestens zwei Stunden gehen lassen, bis der Teig sichtbar aufgegangen ist.

Die vorbereiteten Früchte mit den Händen unterkneten. Teig noch mal zwei Stunden gehen lassen. Teig zu einem Oval formen. Mit der Kuchenrolle eine Vertiefung eindrücken. Eine Teighälfte überklappen.

Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in den auf 175 Grad/Umluft 150 Grad/Gas Stufe 2 vorgeheizten Backofen schieben.

Etwa eine Stunde backen. Stollen sofort mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis Butter und Puderzucker verbraucht sind und der Stollen eine dicke weiße Schicht hat.

Tipps:

Je größer der Stollen ist, desto saftiger und besser ist er. Deshalb können Sie unser Rezept gut verdoppeln und einen großen Stollen backen. Dann verlängert sich die Backzeit allerdings um etwa 30 Minuten. Stollen eventuell mit Pergamentpapier abdecken.

Nährwerte pro Scheibe (bei 20 Scheiben) ca. 270 Kalorien

ADVENTS-TEEBROT

Zutaten:
5 Eier ; 250 Gramm Zucker ; 1 Prise Zimt ; 1 Prise Nelken ; 250 Gramm Rosinen ; 250 Gramm Haselnüsse, ganz, Güteklasse 1 ; 250 Gramm Mehl ; Butter, für die Form ; Paniermehl, für die Form

In der genannten Reihenfolge alle Zutaten verrühren, in eine gebutterte und mit Paniermehl ausgestreute Form geben und bei 180 Grad 1 Stunde auf der unteren Schiene backen. Der Teig ist ziemlich flüssig. Deshalb kann die Backzeit auch etwas länger sein. Nadel- und Gabelprobe machen.

Nach dem völligen Erkalten das Advents-Teebrot am besten in eine Alu- Folie einschlagen und erst nach einer Woche anschneiden.

Dünne Scheiben schneiden! Durch die ganzen Nüsse entsteht ein schönes Muster.

ENGLISCHER CHRISTMAS-CAKE

Zutaten:
300 Gramm Rosinen, in Rum eingelegt ; 200 Gramm Zitronat ; 200 Gramm Orangeat ; 150 Gramm Haselnüsse, gehackt ; 150 Gramm Mandeln, gehackt ; 50 Gramm Mehl ; 250 Gramm Butter - oder Margarine ; 200 Gramm Zucker, wenn möglich brauner ; 4 Eier ; 250 Gramm Mehl ; 1 Pack. Backpulver ; 1 Teel. Ingwer ; 1 Teel. Zimt ; 1/4 Teel. Kardamon ; 1/4 Teel. Salz ; 1/2 Tasse Whisky - alternativ Cognac

Mandeln, Nüsse und die Früchte mit 50 g Mehl mischen. Fett, Zucker und Eier schaumig rühren, gesiebtes Mehl und Backpulver, Gewürze und Salz zu einem glatten Teig verrühren.

Die Früchte-Nuss-Masse darunter mengen und den Whiskey dazugeben. Alles gut mischen. In eine Springform (Durchmesser 26 cm) geben(ev. mit Backpapier auslegen) und glattstreichend.

Bei 180 Grad auf der untersten Schiene ca. 100-120 Minuten backen. Erst nach 30 Minuten aus der Form nehmen. In Alufolie einschlagen und 3 Tage ruhen lassen, danach mit weißer Glasur überziehen, z B 200 g Puderzucker mit etwas Whiskey anrühren, und mit kandierten Früchten verzieren.

Den Kuchen wieder in Alufolie einpacken und mindestens 3 Wochen !!! aufbewahren.

Je länger er liegt, umso besser schmeckt er.

WEIHNACHTSWOLKE

Zutaten:
4 Eier ; 100 Gramm Marzipanrohmasse ; 1 Essl. Vollmilch ; 100 Gramm Zucker ; 1 Vanillestange, Mark daraus ; 70 Gramm Mehl ; 30 Gramm Mandelblättchen, gehackt ; 50 Gramm Aprikosen, getrocknet ; 50 Gramm Kuvertüre, gehackt ; 1 Prise Salz ; 6 Datteln, entkernt, abgezogen ; 4 Eiweiß ; 200 Gramm Puderzucker ; 1 Essl. Kartoffelstärke

Teig :

Eigelb und Eiweiß trennen, Eiweiß beiseite legen. Marzipan zerbröckeln und mit der Milch Glattrühren.

Eigelbe und 7/10 der Zuckermenge mit dem Schneebesen schaumig schlagen, bis die Masse weißlich wird und die Zucker aufgelöst ist. Vanillemark, Salz und Marzipanmasse zufügen, alles schaumig schlagen.

Mehl, Mandeln, Aprikosen und Kuvertüre untermischen. Die beiseite gestellten Eiweiße steif schlagen, die restliche Zucker dabei einrieseln lassen. Eisschnee vorsichtig unter den Teig heben.

1. Belag und 1. Backen

Backblech (20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen, Teig darauf verstreichen. Die Datteln in Scheiben schneiden, den Teig damit belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad C ca. 20 bis 25 Minuten backen.

2. Belag

Die Eiweiße steif schlagen, dabei den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen; zum Schluss die Mais- o. Kartoffelstärke unter ständigem Schlagen dazugeben.

Das Backblech aus dem Ofen nehmen, das Gebaeck auf dem Blech abkühlen lassen.

Den Eisschnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und gleichmäßige Streifen auf den Gebaeck spritzen. Mit Hilfe eines Esslöffels den Schnee wolkenähnlich auflockern.

2. Backen

Den Backofen auf 250 Grad C aufheizen. In den Backofen schieben und 5 bis 8 Minuten goldbraun überbacken.

Die Weihnachtswolke auskühlen lassen und in Portionen aufschneiden. Mit Folie abgedeckt aufbewahren.

LEBKUCHENTORTE

Zutaten:
200 Gramm Butter ; 200 Gramm Honig ; 100 Gramm Zucker ; 5 Eier ; 300 Gramm Mehl ; 50 Gramm Kakao ; 3 Gestrichene TL Lebkuchen-Gewürzmischung ; 1 Prise Ingwer, gemahlen, getrocknet ; 1 Gestrichene TL Backpulver ; 6 Essl. Kirschwasser ; 4 Blatt Gelatine, weiß ; 1/2 Liter Schlagsahne ; 300 Gramm Preiselbeerkompott ; 30 Gramm Geraspelte Schokolade

Butter, Honig und Zucker in einem Topf unter Rühren schmelzen, einmal aufkochen und auskühlen lassen. Die Eier mit der Butter-Honig-Masse cremig aufschlagen.

Mehl, Kakao, Gewürze und Backpulver unterrühren.

Den Teig in eine Springform (ca. 28 cm Durchmesser) streichen und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 40 - 45 Min. backen, auskühlen lassen.

Den Boden waagerecht durchschneiden. Die obere Hälfte mit Kirschwasser beträufeln. Gelatine einweichen und die Sahne steif schlagen. Die Gelatine tropfnass bei milder Hitze auslösen und mit 2/3 der geschlagenen Sahne sowie 100 g Preiselbeerkompott mischen.

150 Preiselbeerkompott auf den unteren Boden streichen und die Preiselbeersahne darauf geben. Den zweiten Boden obenauf setzen. Restliche Sahne und Preiselbeerkompott darauf streichen. Mit der geraspelten Schokolade garnieren.

SACHERTORTE

Ergibt 1 Torte
Zutaten:
270 Gramm Marzipan ; 8 Eigelb ; 1 Ei ; 8 Eiweiße ; 120 Gramm Zucker ; 60 Gramm Mehl ; 40 Gramm Kakaopulver ; 40 Gramm Mandelgreis ; 70 Gramm Flüssige Butter

Quelle :

SWR4 - Geschenke aus der Küche

Das Marzipan wird mit 8 Eigelb und einem Ei aufgeschlagen. Die Eiweiße zu Eischnee schlagen, dabei den Zucker unterrühren und unter die Marzipan-Ei- Masse heben. Ebenfalls Mandelgreis, Mehl und Kakaopulver.

Zum Schluss kommt noch flüssige Butter dazu. Der Kuchen wird 30 Minuten lang bei 200 Grad gebacken. Danach lässt man ihn auskühlen, schneidet ihn in der Mitte durch und füllt ihn mit Johannisbeermarmelade. Nach einer weiteren Auskühlphase wird er mit Aprikosenkonfitüre und Marzipan bestrichen und mit Schokoladenglasur überzogen.

Verzieren kann man mit Marzipan, das mit Lebensmittelfarbe eingefärbt wird. Für den Autofreund kann man einen Sportwagen formen, für die Blumenfreundin Blüten ausstechen. Runde Geburtstagszahlen oder Glückwünsche kann man mit flüssiger Schokolade schreiben. Die füllt man in ein kleines Papiertütchen, von dem man die Spitze abschneidet.

FEINE GENÜSSE - LECKERE GESCHENKE AUS EIGENER HERSTELLUNG

MOKKALIKÖR

Ergibt 1 Flasche
Zutaten:
1/2 Orange ; 2 Orangen ; 200 Gramm Weißer Kandis ; 2 Essl. Instant-Mokka ; 400 ml Weinbrand ; 1 Essl. Kaffeebohnen

Quelle :

SWR4 - Geschenke aus der Küche

Von der halben Orange die Schale hauchdünn abschälen und beiseite legen. 2 Orangen auspressen. Den Saft mit dem Kandiszucker ankochen und 10 Minuten fortkochen. Den Instant-Mokka darin auflösen und erkalten lassen.

Weinbrand und Kaffeebohnen und die Orangenschale dazugeben und kühl stellen. Den Mokkalikör 3 Tage durchziehen lassen, durch ein Sieb gießen und in eine Karaffe oder in eine schöne Flasche füllen.

Tipp: vor dem Servieren kann man noch etwas geschlagene Sahne unter den Likör heben.

Der Likör passt sehr gut auch zu Eis.

GEWÜRZSENF

Ergibt 1 Glas
Zutaten:
200 Gramm Zwiebeln ; 3 Knoblauchzehen ; 1/4 Liter Kräuteressig ; 1/2 Bund Estragon ; 2 Essl. Eingelegte grüne Pfefferkörner ; 1/2 Teel. Nelkenpulver ; 4 Lorbeerblätter ; 1/2 Essl. Salz ; Zucker ; 4 Essl. Mildes Senfpulver

Quelle :

SWR4 - Geschenke aus der Küche

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch pürieren. Das Mus wird mit dem Essig aufgekocht. Dann rührt man den gehackten Estragon, die zerdrückten Pfefferkörner, das Nelkenpulver und die zerstoßenen Lorbeerblätter unter.

Mit Salz und Zucker würzen. Bei geringer Hitze 30 Minuten unter Rühren kochen. Das Senfpulver untermischen. In ein schönes Glas mit eigener Beschriftung füllen und verschließen.

Im Kühlschrank hält sich der Senf bis zu zwei Monaten.

GRÜNES PESTO

Zutaten:
5 Knoblauchzehen ; 60 Gramm Pinienkerne ; 1 Geh. TL Salz ; 120 Gramm Basilikum ; 50 Gramm Pecorino (frisch gerieben) ; 80 Gramm Parmesan (frisch gerieben) ; 1/4 Teel. Schwarzer Pfeffer ; 150 ml Olivenöl

Quelle :

SWR4 - Geschenke aus der Küche

Knoblauchzehen schälen und mit den Pinienkernen in der Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab mit dem Salz fein zerhacken bis eine breiige Masse entsteht.

Basilikum in Streifen schneiden, zufügen und ebenfalls zermusen. Den Käse und Pfeffer aus der Mühle einarbeiten. Nun nach und nach zugießen und alles gut verrühren.

ROTES PESTO

Zutaten:
60 Gramm Pinienkerne ; 2 mittelgroße Knoblauchzehen ; 2 Frische kleine rote Chilischoten ; 200 Gramm Getrocknete Tomaten in Öl ; 1 Bund Frisches Basilikum ; 100 ml Wasser ; 1 Essl. Tomatenmark

Quelle :

SWR4 - Geschenke aus der Küche

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze unter Wenden goldbraun rösten. Anschließend in der Küchenmaschine fein mahlen.

Knoblauchzehen pellen und grob würfeln. Chilischoten längs aufschlitzen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch sehr fein würfeln. Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen, dabei das Öl auffangen. Basilikum waschen, Trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Das Basilikum, die Tomaten, die gemahlenen Pinienkerne, Knoblauch und Chiliwürfel in der Küchenmaschine zerkleinern.

Wasser und das abgetropfte Öl von den Tomaten sowie das Tomatenmark dazugeben und alles zu einer Paste vermengen.

Pesto mit Rucola

Geht praktisch genauso wie die obengenannten Pesto. Außer, dass man 2 Bund Rucola statt der Tomaten oder des Basilikums verwendet. Die dicken Stiele werden hierbei entfernt. Außerdem gibt man1/4 TL geriebener, unbehandelter Zitronenschale hinzu.

Geschenktipp:

Pesto kann man in schön beschriftete Gläser oder Keramiktöpfchen tun und zusammen mit einer Packung Spaghetti, einem Beutelchen Parmesankäse, oder einer Spaghettizange und einem kleinen italienischen Kochbuch, sowie einem italienischen Wein verschenken.

SCHLEHENMOUSSE-TRÜFFEL

Ergibt 63 Stück
Zutaten:
300 Gramm Schlehenmark ; 150 Gramm Kristallzucker ; 200 Gramm Kuvertüre, weiß ; 100 ml Schlagsahne ; 50 Gramm Butter, zimmerwarm ; 250 Gramm Puderzucker ; 63 Zartbitter-Schokoladen-Hohlkugeln ; 400 Gramm Halbbitter-Kuvertüre

1. Schlehenmark mit dem Zucker bei milder Hitze unter ständigem Rühren langsam auf etwa die Hälfte einkochen, danach ganz auskühlen lassen. Weiße Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Sahne aufkochen, abkühlen lassen und mit der Kuvertüre gut verrühren.

2. Butter mit 50 g Puderzucker schaumig schlagen, mit der Kuvertürecreme und dem Schlehenmark vermischen. 30 Minuten kalt stellen. Die Mousse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 5 füllen und bis kurz unter den Rand in die Hohlkugeln spritzen. 2 Stunden kühl stellen.

3. 100 g Halbbitter-Kuvertüre schmelzen, in ein Papiertütchen füllen, die Spitze abschneiden und die Öffnung der Pralinenkapseln mit der Kuvertüre verschließen. 1 Stunde kühl stellen.

4. Die restliche Halbbitter-Kuvertüre schmelzen. Den restlichen Puderzucker in eine flache Arbeitsschale sieben. Die gefüllten Kugeln aus der Folie nehmen. Nacheinander in die Kuvertüre tauchen, sehr gut am Gefäßrand abstreifen, abtropfen lassen und im Puderzucker wälzen. Sobald die Kuvertüre fest geworden ist, die Trüffel herausnehmen und in eine leere Arbeitsschale legen. Die Trüffel vorsichtig in der Schale hin- und herrütteln, damit sich der überschüssige Puderzucker von den Trüffeln löst.

Zubereitungszeit: 2 Stunden, 30 Minuten (plus Kühlzeiten)

Pro Stück 1 g E, 3 g F, 14 g KH = 87 kcal (363 kJ)

Tipp: Noch besser geht das in einem Sieb; man kann allerdings nicht alle Trüffel auf einmal wälzen. Die Trüffel zwischen Lagen von Pergamentpapier in eine Blechdose schichten und kühl lagern. Sie halten sich ca. 2 Wochen.

QUITTEN-MARZIPAN-WÜRFEL

Ergibt 50 Stück
Zutaten:
680 Gramm Quittenmark ; 400 Gramm Zucker ; Zucker, zum Bestreuen ; Öl, zum Bepinseln ; 200 Gramm Halbbitter-Kuvertüre ; 95 Gramm Walnussmark ; 200 Gramm Marzipanrohmasse ; 100 Gramm Puderzucker ; 4 Essl. Cognac - oder Weinbrand ; Puderzucker, zum Ausrollen ; 500 Gramm Vollmilch-Kuvertüre

1. Das Quittenmark mit dem Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 25-30 Minuten auf 2/3 der Gesamtmenge einkochen. Eine flache Arbeitsschale (ca. 22x18 cm) dünn mit Öl auspinseln. Die heiße Quittenpaste in die Arbeitsschale gießen. Die Paste soll ca. 1 cm dick ausgegossen werden. Eventuell einen Streifen aus starkem Karton dagegensetzen, bis die Masse erkaltet ist und nicht mehr verläuft. Über Nacht erkalten lassen.

2. Für das Walnussmarzipan die Halbbitter-Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Das Walnussmark gut durchrühren, damit sich das abgesetzte Öl wieder mit dem Mark verbindet. Walnussmark, Marzipanrohmasse, Puderzucker, Cognac und geschmolzene Kuvertüre in eine Schüssel geben und verkneten. Die Mischung 10 Minuten abkühlen lassen und dann auf der mit Puderzucker leicht bestäubten Arbeitsfläche in gleicher Groesse ausrollen wie die Quittenpaste. Ein Tablett mit Folie oder Backpapier belegen. Das ausgerollte Marzipan drauflegen.

3. Die Quittenpaste aus der Arbeitsschale lösen und deckungsgleich auf die Marzipanschicht drücken. Die Kanten Geradeschneiden. Das zusammengesetzte Stück in 50 Würfel von 2 1/2 x 2 1/2 cm schneiden. Die Würfel voneinander lösen und die Oberfläche jedes Würfels so mit Zucker bestreuen, dass die Quittenschicht leicht damit bedeckt ist.

4. Die Vollmilch-Kuvertüre grob zerkleinern und im warmen Wasserbad schmelzen. Anschließend temperieren . Die Quadrate einzeln mit einer Gabel so weit in die Kuvertüre tauchen, dass nur die Quittenschicht frei bleibt. Jede Praline am Gefäßrand abstreifen und auf Backpapier setzen. Kühl stellen, bis die Kuvertüre fest ist. Die Quittenwürfel zwischen Lagen von Pergamentpapier in eine Blechdose schichten und kühl lagern. Sie halten sich 3-4 Wochen.

Zubereitungszeit: 4 Stunden (plus Kühlzeiten)

Pro Stück 2 g E, 4 g F, 30 g KH = 174 kcal (727 kJ)

KROKANTECKEN

Ergibt 42 Stück
Zutaten:
50 Gramm Pistazienkerne ; 30 Gramm Orangeat ; 2 Vanilleschoten ; 80 Gramm Marzipanrohmasse ; Öl, für das Brett und die Kuchenrolle ; 200 Gramm Puderzucker ; 50 Gramm Honig, flüssig ; 80 Gramm Butter ; 125 Gramm Mandeln, gehobelt und geröstet ; 1 Teel. Zitronenschale, unbehandelt, abgerieben ; 250 Gramm Halbbitter-Kuvertüre

1. Die Pistazien und das Orangeat mittelfein hacken. Die Vanilleschoten längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke zerpflücken. Eine Marmorplatte oder ein Kunststoffbrett dick einölen.

2. Den Puderzucker in einem schweren Topf zu hellbraunem Karamell schmelzen. Honig, Butter und Marzipan unter den flüssigen Karamell rühren und so lange weiterrühren, bis sich das Marzipan aufgelöst hat und eine glatte Masse entstanden ist. Mandeln, Pistazien, Vanillemark, Orangeat und Zitronenschale unterrühren. Die noch weiche Masse auf die vorbereitete Platte schütten und etwas abkühlen lassen: Sie soll noch lauwarm und formbar sein. Den Krokant mit der geölten Nudelrolle zu einem Rechteck von 22x19 cm ausrollen. Die Kanten mit einem großen Messer oder einer Holzleiste möglichst gerade zusammenschieben. Den Krokant mit einer Palette vom Brett oder der Platte lösen und mehrmals wenden, damit er nicht festklebt; dabei nicht die Form zerstören!

3. Den Krokant 1-2 Stunden auskühlen lassen, zwischendurch eventuell auf ein anderes geöltes Brett umsetzen, dann kühlt er schneller ab. Inzwischen die Kuvertüre temperieren. Die weniger schöne Krokantseite nicht zu dick und möglichst gleichmäßig mit temperierter Kuvertüre bestreichen, mit Pergamentpapier bedecken und wenden. Wenn die Kuvertüre fest geworden ist, die Ränder des Krokantstücks mit einem schweren, scharfen Messer Geradeschneiden.

4. Die unbestrichene Seite mit einem Messer in 42 Quadrate von 3x3 cm einteilen, dabei das Messer kräftig in den Krokant drücken, damit die Linien markiert werden. Dann den Krokant in Quadrate schneiden.

5. Die Quadrate einzeln auf eine Gabel legen und bis an den Oberflächenrand in die Kuvertüre tauchen. Jedes Quadrat am Gefäßrand leicht abklopfen und anschließend abstreifen. Auf Pergamentpapier oder Alufolie setzen, die Kuvertüre fest werden lassen. Die Weichkrokant- Pralinen halten sich, kühl gestellt, in Blechkästen 3 bis 4 Wochen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden, 30 Minuten (plus Kühlzeit)

Pro Stück 2 g E, 5 g F, 11 g KH = 98 kcal (412 kJ)

NOUGAT-PISTAZIEN-SCHEIBEN

Ergibt 48 Stück
Zutaten:
150 Gramm Nougat, dunkel ; 150 Gramm Nougat, hell ; Puderzucker, zum Bearbeiten ; 175 Gramm Marzipanrohmasse ; 50 Gramm Pistazienkerne, fein gehackt ; 50 Gramm Pistazienmark ; 50 Gramm Puderzucker ; 2 Essl. Brauner Rum ; 2 Teel. Honig, flüssig ; 300 Gramm Halbbitter-Kuvertüre

1. Helle und dunkle Nougatmasse grob würfeln und mischen. Eine Marmorplatte leicht mit Puderzucker bestäuben, den Nougat darauf zu einer 30 cm langen Rolle formen. Die Enden der Rolle zur Mitte hin zusammenschlagen und nochmals zu einer gleichmäßigen Rolle von 40 cm Länge formen. Die Rolle fest in Folie oder Backpapier wickeln und ungefähr 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

2. Die Marzipanrohmasse mit den gehackten Pistazien, Pistazienmark, Puderzucker, Rum und Honig gut verkneten. Die Masse in 2 gleich große Stücke teilen, auf der leicht mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu 2 rechteckigen Stücken formen, und ebenfalls 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

3. Die Nougatrolle etwas nachformen, falls sie im Kühlschrank an einer Seite flacher geworden ist. Die Stange halbieren. Jedes Marzipanrechteck auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche so lang wie die Nougatstücke ausrollen und mit einer Palette von der Arbeitsfläche lösen. Nochmals mit Puderzucker bestäuben und so breit ausrollen, dass sich die Nougatrollen darin einwickeln lassen. Die Marzipanränder glatt schneiden und jede Nougatrolle völlig in Marzipan einhüllen. Jede Rolle auf der glatten, gesäuberten, leicht mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche auf eine Länge von 26 cm rollen. Beide Rollen fest in Folie einwickeln und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Die Kuvertüre temperieren. Die Rollen mit einem scharfen Messer etwa 1 cm breit in ungefähr 48 Scheiben schneiden. Jede Scheibe auf eine Gabel legen und bis zum Rand der Oberfläche in Kuvertüre tauchen. Am Rand der Schüssel abklopfen und abstreifen. Anschließend auf Alufolie oder Pergamentpapier setzen.

5. Wenn die Kuvertüre fest geworden ist, die Nougat-Pistazien-Scheiben in Blechkästen verpacken und kühl stellen. Sie halten sich 3 bis 4 Wochen.

Zubereitungszeit: 3 Stunden, 30 Minuten (plus Kühlzeiten)

Pro Stück 2 g E, 4 g F, 11 g KH = 93 kcal (390 kJ)

HOLUNDER-LIKÖR

Zutaten:
Für den Ansatz: 1,5 kg Holunderbeeren ; 1 L Wasser ; 400 g Zucker ; 1 Vanilleschote ; 1 l Korn 40 %

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Johanna Ligenda aus Uhingen

Die Holunderbeeren von den Dolden streifen, gut waschen. Beeren in einen Kochtopf geben, Wasser und Vanilleschote dazugeben, unter oftmaligem Umrühren aufkochen. Eine halbe, besser eine Stunde sanft kochen, dann durch ein Tuch abseihen. Saft und Zucker vermengen, noch einmal kurz aufkochen dann abkühlen lassen.

Alkohol mit dem noch warmen Holundersaft mischen, gut verrühren und abschmecken. In Flaschen füllen, gut verschließen.

Der Likör ist trinkfertig und immer ein begehrtes Geschenk !

WEIHNACHTSBUTTER

Zutaten:
50 g Mandeln, gemahlen ; 50 g Haselnüsse, gemahlen ; 100 g Honig, dünnflüssig ; 100 g Butter, weich ; Zitronensaft

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Gerda Brehm aus Heidenheim

Butter und Honig mit dem Handrührgerät (oder Schneebesen) glatt rühren, Nüsse dazugeben und Zitronensaft.

Alles nochmals kurz verrühren. Die Masse in hübsche, nicht zu hohe Gläser füllen, oder wenn es "ein bisschen mehr sein darf" - in Suppentassen geben, im Kühlschrank etwas fester werden lassen.

Die Suppentassen sind dann gleichzeitig das kleine zusätzliche Geschenk. In Cellophan-Folie verpacken, mit Schleife und Weihnachtsanhänger versehen.

Weihnachtsbutter (schmeckt besonders auf Hefezopf, Zwieback u.a.)

JOHANNISBEERLIKÖR

Zutaten:
150 g Johannisbeeren, rot ; 150 g Johannisbeeren, schwarze Beeren ; 100 g weißer Kandiszucker ; 1 l Doppelkorn (38 % Vol.)

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Erika Koehler aus Aalen

Beeren waschen, trocken tupfen, von den Rispen streifen und mit dem Kandis in einen Glaskolben (nehme ich, weil ich immer größere Mengen ansetze) füllen. Mit dem Korn begießen, gut verschließen. Für ca. 6-8 Wochen, hell bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

In schön geformte Flaschen (die ich das Jahr über sammle), durch ein mit einem Mulltuch ausgelegten Sieb filtern. Bis zum Gebrauch, ca. 2-3 Monate stehen lassen. Schoen dekorieren, z.B. mit einem goldenen Engel.

Der geht so: Wellpappe mit Goldspray besprühen, trocknen, einen größeren Kreis passend zur Flaschenlänge ausschneiden. Einmal zur Mitte hin aufschneiden. Mit farbigem Zierband am Flaschenbauch festbinden. Kleineren Kreis aus Pappe schneiden in die Mitte Öffnung passend zum Flaschenhals schneiden, über den Hals streifen, mit Band vor zieren und befestigen. Auf eine Holzkugel Gesicht aufmalen, auf Flaschen Verschluss kleben und mit Engelshaar verschönern. Das so liebevoll verpackte Geschenk kommt an Weihnachten garantiert gut an.

PANETTONE SELBSTGEBACKEN

Zutaten:
650 g Mehl ; 150 g Zucker ; 200 g Butter ; 1 gehäufter TL Salz ; 5 Eier ; 1 Hefe-Würfel ; 1/4 l Milch ; 1 Zitrone, Schale davon ; 1 TL Christstollengewürz ; 1 Msp. Muskat ; 100 g Zitronat ; 100 g Orangeat ; 100 g Mandeln, gehackt ; 150 g Sultaninen

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Bärbel Moosbrucker aus Geislingen

Alle Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten. Kräftig kneten, dann mindestens 2 Stunden gehen lassen (Teig geht sehr schwer). In einer gefetteten Form abbacken. Backzeit: ca. 45 Min. bei 175 Grad. Nach dem Backen noch heiß mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Für eine Kastenform reicht die halbe Menge des Rezeptes. Den Kuchen kann man länger aufbewahren. Er entfaltet sein Aroma erst nach 3-4 Tagen.
"Es handelt sich dabei um einen italienischen Weihnachtskuchen, den man zwar überall kaufen kann, aber selbstgebacken und hübsch in ein buntes Geschirrtuch verpackt {dekoriert mit Tannenzweig und 1-2 Ausstecherförmchen} ist es ein nettes Mitbringsel bzw. Weihnachtsgeschenk."

MUTTERS HUTZELBROT

Zutaten:
750 g Birnenhutzeln ; 750 g Zwetschgenhutzeln ; 3/4 l Rotwein ; 400 g Datteln ; 500 g Feigen ; 200 g Haselnüsse ; 200 g Walnüsse ; 200 g Mandeln ; 150 g Zitronat ; 150 g Orangeat ; 1 TL Anis ; 1 TL Fenchel ; 1 EL Kaffeepulver ; 2 EL Kakao ; 1 1/2 Päckchen Lebkuchengewürz ; 1125 g Mehl ; 2 Hefe-Würfel ; 200 g Zucker ; Rum ; oder Schnaps

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Anita Werner aus Rosengarten-Uttenhofen (Zutaten ergeben ca. 7,5 kg Teig).

Birnenhutzeln und Zwetschgenhutzeln grob zerkleinern und mit Rotwein Weichkochen, Datteln und Feigen klein schneiden, Haselnüsse, Walnüsse und Mandeln grob hacken, Zitronat, Orangeat , Anis und Fenchel zerstoßen, Kaffeepulver, Kakao, Lebkuchengewürz, Mehl, Hefe, Zucker, etwas Rum Oder Schnaps.

Mehl in eine Schüssel geben, Hefe mit etwas lauwarmer Hutzelbrühe auflösen und einen Vorteig machen, einige Zeit gehen lassen. Hutzelbrühe abgießen und aufbewahren. Zuerst die Hutzeln, Feigen und Datteln zum Mehl geben und verkneten, dann die anderen Zutaten unterkneten. Etwas Rum oder Schnaps dazugeben und soviel Hutzelbrühe, dass ein zäher Teig entsteht

Kleine Laibchen von 500 g formen, mit Hutzelbrühe bestreichen und mit abgezogenen halbierten Mandeln verzieren. Bei 170 Grad ungefähr 1/2 Stunde backen. Mit Butter drauf schmeckt's mir besonders gut.

Die Hutzellaibchen werden in Pergamentpapier gewickelt und mit einem schönen weihnachtlichen Papier stolz und liebevoll verpackt. Ein passendes Band und ein Kartengruß runden das Ganze ab.

KIRSCHENTOPF VOM NECKAR

Zutaten:
1,5 kg Sauerkirschen ; 500 g Zucker ; 1,4 L Rum (54%) ; 1 Zitrone, Saft davon ; 1 Prise Zimt

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Franz Rieck ans Eberbach/Neckar

Wenn Im Sommer die Sauerkirschen reif sind, nehme ich 3 Pfund, wasche und entkerne sie und mache daraus einen Kirschen-Topf, also ähnlich wie einen Rumtopf. Zu den Kirschen kommt Zucker, der in dem Rum (54%) aufgelöst wird, dazu der Saft einer Zitrone sowie das Zimt. Alles zusammen gut durchrühren und zugedeckt bis zum 6. Dezember stehen lassen, wobei etwa einmal in der Woche alles gut durchgerührt wird.

Zum Nikolaustag ist der Kirschentopf fertig und ich fülle ihn in kleine Gläser. Man kann sie - was ich immer mache - mit vorweihnachtlichen Motiven bekleben. Obendrauf kommt ein kleiner Schokoladen-Weihnachtsmann und fertig ist das kleine Geschenk, das in der Adventszeit vielen lieben Menschen Freude macht!

HIMBEERLIKÖR

Zutaten:
1 Tasse Himbeeren ; 1 Tasse Zucker ; Himbeergeist

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Martha Gross aus Blaufelden-Heufelwinden

Himbeeren und Zucker in einem großen Schraubglas gut schütteln, dann soviel Himbeergeist zugießen, bis alles bedeckt ist. Das Glas an einen warmen, aber schattigen Platz stellen und täglich kräftig schütteln.

Nach 5-6 Wochen den Likör abgießen und in eine schöne Flasche füllen.

Zum Verschenken klebe ich ein selbst beschriftetes Etikett an die Flasche. Mit einem kleinen Tannenzweig und einer schönen Schleife erhält das Geschenk eine ganz persönliche Note.

DATTELKONFEKT MIT NÜSSEN

Zutaten:
500 g Datteln ; 50 g Pistazienkerne ; Honig ; Vanillearoma ; Walnusshälften ; Puderzucker

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Anneliese Bumiller aus Hechingen

Die Hälfte der Datteln halb aufschneiden und den Kern entfernen, Pistazienkerne hacken und mit etwas Honig und Vanillearome zu einer Paste verkneten und in die Datteln füllen. Restliche Datteln werden mit Walnusshälften gefüllt/ zugedrückt und in Puderzucker gewälzt.

In Cellophantüten abgepackt und mit einer Schleife hübsch verziert, ist es ein willkommenes Geschenk.

EIERLIKÖR ALS PRÄSENT

Zutaten:
1/2 L Vollmilch ; 4 Eigelb ; 330 g Zucker, fein ; 1 Päckchen Vanillezucker ; 1/4 L Weingeist 94 %

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Edeltraud Boldt aus Tübingen

Vollmilch abkochen und unter umrühren erkalten lassen. Eigelb mit feinem Zucker und Vanillezucker 1/4 bis 1/2 Std. rühren bis die Masse sehr schaumig Ist. Danach die Milch und am Schluss Weingeist 94 % (gibt es In der Apotheke) gut unterrühren. In hübsche Flaschen abfüllen und kühl stellen. Mit dem Trinken ca. 2 Wochen warten.

EIERLIKÖR ALS PRÄSENT VARIANTE 2

Zutaten:
3 Eigelb ; 100 g Puderzucker ; 1 Päckchen Vanillezucker ; 200 g Schlagsahne ; 100 ml Weinbrand

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Edeltraud Boldt aus Tübingen

Eigelb mit Puderzucker und Vanillezucker ca. 10 Min. mit dem Schneebesen des Handrührgerätes auf höchster Stufe cremig schlagen. Danach Schlagsahne hinzufügen und weitere 5 Min. rühren. Zum Schluss Weinbrand dazugeben und noch 3 Min. rühren. Eierlikör in eine Karaffe füllen, fest verschließen und kühl stellen.

LECKERER FEIGENLIKÖR

Zutaten:
75 g getrocknete Feigen ; 3 EL Apfelsaft ; 10 Eigelb ; 2OO g Puderzucker ; 1 Prise Zimt ; 1/4 L süße Sahne ; 1/2 L Weinbrand

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Barbara Obermeier ans Heidenheim

Die Feigen klein schneiden, mit dem Apfelsaft 15 Min. in geschlossenem Topf weich dünsten. Zusammen mit der Flüssigkeit pürieren, durch ein feines Sieb streichen und beiseite stellen. Die Eigelbe und den Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig aufschlagen.

Feigenpüree und Zimt hinzufügen. Zuerst die Sahne, danach und nach den Weinbrand unterhehren. Likör in zwei dekorative Flaschen füllen und verschließen. Im Kühlschrank 2 Tage durchziehen lassen.

Dieser Feigenlikör hält sich gut gekühlt 2 Monate.

SCHOKO-CROSSIES

Zutaten:
1 Tafel Vollmilchschokolade ; 1 Tafel Halbbitterschokolade ; 60 g Mandelblättchen ; 1 EL Zucker ; Butter ; 60 g Cornflakes

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Gudrun Schuster aus Königsbronn

Vollmilch- und Halbbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Mandelblättchen mit Zucker und etwas Butter rösten, mit Cornflakes mischen und unter die geschmolzene Schokolade rühren. Kleine Häufchen auf ein Backblech setzen und trocknen lassen.

RUMKUGELN (NICHT FÜR KINDER!}

Zutaten:
125 g Butter ; 125 g Schokolade ; 125 g Puderzucker ; 3 EL Whisky ; 150 g Haselnüsse, gemahlen ; oder Mandeln gemahlen ; Schokostreusel

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Gudrun Schuster aus Königsbronn

Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen, Puderzucker, Whisky und gemahlene Haselnüsse oder Mandeln dar untermischen. Mundgerechte Kugeln formen und in Schokostreuseln wälzen. Über Nacht auf Pergamentpapier trocknen fassen.

APRIKOSENKUGELN

Zutaten:
200 g getrocknete Aprikosen ; 2 EL Honig ; 150 g Kokosraspeln ; 2 EL Wasser , heiß - oder Rum

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Gudrun Schuster aus Königsbronn

Getrocknete Aprikosen mixen oder fein schneiden, Mit Honig, Kokosraspeln und heißem Wasser vermengen (wer möchte, kann auch Rum nehmen). Kugeln formen und trocknen lassen.

"SEELENTRÖSTER" WIBELE

Zutaten :
5 Eiweiß ; 250 Gramm Puderzucker ; 200 Gramm Mehl ; Vanillinzucker

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Sibylla Trenkel aus Ulm

Die Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker hinzufügen und kräftig durchschlagen. Mehl und Vanillinzucker dazugeben. Kleine erbsengroße Punkte auf Backpapier spritzen und bei geringer Hitze nur ganz leicht backen.
P.S: Für Diabetiker kann der Puderzucker auch durch Diaet-Fruchtzucker ersetzt werden.

PHYSALIS-PRALINEN

Zutaten :
100 g Physalis (auch Kap-Stachelbeere, Goldbeere, Erdbeertomate, Winterkirsche oder Erdkirsche genannt) ; 100 g Fondant ; 100 g Kuvertüre

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Anne-Marie Schaefer aus Eberbach

Die Fruchthülle öffnen, umlegen und etwas zusammendrehen - nicht entfernen! Die Frucht erst in erwärmten Fondant eintauchen, dann mit der temperierten Kuvertüre überziehen. Auf einem Glasteller und hübsch verpackt, sind die Pralinen ein köstliches und ausgefallenes Geschenk.

SCHOKOLADEWURST

Zutaten :
450 g Blockschokolade, gerieben ; 600 g Mandeln, gemahlen ; 500 g Puderzucker ; 4 Eiweiß ; 5 EL Rum ; 1 gestr. TL Nelken, gemahlen ; 3 TL Zimt ; Puderzucker, zum Wälzen

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Isolde Peterlin aus Ulm

Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten. Ist der Teig zu fest. etwas Rum dazugeben; ist er zu weich, noch einige Gramm geriebene Mandeln unterkneten. Danach 6 Teile von 200-300 g abwiegen und zu Kugeln formen, jede Kugel in 2 Hälften teilen. Jedes Teil in Puderzucker walzen und zu einer etwa 30 cm langen Wurst formen. Mit dem weißen Puderzucker sehen die Würste ein bisschen wie Schokosalami aus. Auf einem Brett fünf oder sechs Tage trocknen lassen, danach in Alufolie packen.

Zum Verschenken schneide ich die Würste schräg an - auf die Länge eines rechteckigen Papptellers. Anschließend schlage ich sie in Alufolie ein. Mit einem breiten Band und einem kleinen Zweig sind sie immer ein köstliches und ausgefallenes Geschenk.

TIRAMISU-PRALINEN

Zutaten :
200 g Mascarpone [ital. Frischkäse) ; 75 g Butter ; 60 g Löffelbiskuits ; 2 TL Mokkalikör ; 4 TL Amaretto ; 2 TL Espressopulver (Instant) ; Hülle: 400 g halbbittere Kuvertüre ; Dekoration: kandierte Veilchen

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Sabine Bucher aus Unterboehringen

Selbstgemachte Geschenke sind meist mit viel Liebe gemacht. Sie sind oft sehr originell und tragen die Handschrift der Schenkenden. Mein kleines Töchterchen Natascha und ich verschenken zur Zeit italienische Tiramisu-Pralinen.

Mascarpone und weiche Butter verrühren. Löffelbiskuits zerdrücken und dazugeben. Nach und nach Mokkalikör, Amaretto und Espressopulver dazugeben und gut vermengen. Kalt stellen. Backblech Leicht mit Öl bepinseln und zusätzlich mit Backpapier auslegen. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und haselnussgroße Häufchen auf die Bleche spritzen. Abdecken und kalt stellen.

Die Kuvertüre zerkleinern, im Wasserbad bei milder Hitze unter Rühren schmelzen lasen. So lange kalt steilen, bis sie fast fest ist, dann noch mal bei milder Hitze schmelzen, aber nicht zu warm werden lassen. Pralinen vom Papier lösen und mit dem Messer die Kuvertüre auf die Unterseite streichen (dünn). Mit der bestrichenen Seite wieder auf das Papier setzen und fest werden lassen. Pralinen auf eine Pralinengabel setzen und ganz in die Kuvertüre tauchen. abklopfen, abstreichen, auf Backtrennpapier absetzen. Bevor die Kuvertüre fest wird, mit den in kleine Stücke gebrochenen Veilchen dekorieren.

Kühl stellen. Zum verschenken in kleine Dosen oder in Tütchen hübsch verpacken.

PROVENCALISCHES KRÄUTERÖL

Zutaten :
2 Knoblauchzehen ; 1 Zweig Rosmarin ; 3 kleine Lorbeerblätter ; 2 EL Kräuter der Provence, getrocknet ; 1 TL Pfefferkörner, weiß ; 1 TL Pfefferkörner, schwarz ; 2 Chilischoten ; 400 ml Sonnenblumenöl; oder Sojaöl

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Christa Eberhardt aus Süßen

Die Flasche heiß ausspülen, Knoblauch schälen und zerteilen. Knoblauch, die Kräuter, den Pfeffer und die Chilischoten in die Flasche geben und mit dem Öl aufgießen. Das Kräuteröl eine Woche durchziehen lassen. Die Kräuter bleiben im Öl. Das aromatische Öl verleiht Blattsalaten eine besondere Note und ist auch zum Grillen ideal. Viel Spaß und gutes Gelingen.

ZUCCHINI-CHUTNEY

Zutaten :
3 kg Zucchini, klein gewürfelt, mit oder ohne Schale ; 80 g Salz ; 1 kg Zwiebeln, klein gewürfelt ; 1 kg Zucker ; 1 L Weinessig ; 3 EL Senf, mittelscharf ; 3 EL Curry ; 1 EL Cayennepfeffer ; 4 TL süßer Paprika ; 4 EL Mehl

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Helene Zahner ans Böblingen

Zucchini, klein gewürfelt mit oder ohne Schale in Salz über Nacht ziehen lassen, ausdrücken, Zwiebeln, klein gewürfelt, Zucker, Weinessig, mittelscharfer Senf. Alles zusammen ca. 1 Std. kochen lassen. Curry, Cayennepfeffer, süßer Paprika - unterrühren. Mehl mit Wasser anrühren und das Ganze damit binden, nochmals aufkochen und heiß in Gläser mit Schraubdeckeln füllen.

Schmeckt pikant, zu Vesper mit Wurst und Brot vorzüglich. Ich sammle das ganze Jahr über hübsche Gläser mit Deckel, die ich mit "Zahner's Eigenbau" und Datum versehe.

ESSIGZWETSCHGEN UND -BIRNEN

250 g Birnen, geschält, halbiert oder 250 g Zwetschgen, gewaschen ; 100 g Zucker ; 3/4 L Weinessig; nach Belieben ; 1/2 Gewürznelke ; 1 Stange Zimt ; Zitronenschale - oder 1 Glühfix-Beutel

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Michaela Langer aus Rosengarten-Westheim

Meine Mutter ist gebürtig aus dem "Ofener Bergland" (sie ist eine Ungarndeutsche, geboren in einem Dorf in der Nähe von Budapest: Solymar). Die Birnen und Zwetschgen waren m der Winterzeit zubereitet Ersatz für Salat, den es zur damaligen Zeit in der .kalten Jahreszeit noch nicht gegeben hat.

Essig und Zucker zum Kochen bringen. Das vorbereitete Obst und die Gewürze dazugeben und die Birnen weich kochen. Die Zwetschgen nur kurz aufkochen lassen, bis die Schale platzt. Dann herausnehmen, in Gläser oder in einen Steintopf legen, Gewürze entfernen, Saft eindicken und über das Obst gießen.

Nach 3 Tagen wiederholen. Nach weiteren 3 Tagen Saft abgießen und ihn nochmals aufkochen.

Erkalten lassen, wieder über die Früchte geben und die Gläser oder den Steintopf zubinden.

Hält unbegrenzt. Schmeckt zur Weihnachtsgans oder zum Braten als Beilage sehr gut. Ein begehrtes Geschenk, das sich leicht sehr ansehnlich verpacken lässt.

KAFFEE-LIKÖR

1 1/2 Zimtstangen ; 150 g brauner Zucker ; 5 EL Kaffee, gemahlen ; 1 TL Vanillezucker ; 6 Eigelb ; 1/8 l H-Milch ; 5 EL Kaffeesahne (10 %) ; 1/4 l Rum (54 %) ; 1/4 l Wasser

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Silke Schnizler aus Owen

Mein Mann und ich lieben die mexikanische Küche. Nachstehend ein Rezept für ein wunderbares Getränk, dass ich schon öfter an Freunde und Verwandte verschenkt habe:

Wasser, Zimtstangen und 1/3 des Zuckers in einem Topf aufkochen, 5 Min. kochein lassen. Kaffee hinzufügen, nochmals aufkochen, vom Herd nehmen, 3 Min. ziehen lassen, abseihen und abkühlen lassen. Restlichen Zucker im Mixer staubfein mahlen, mit Vanillezucker mischen. Zuckermischung mit Eigelben zu einer hellen Creme aufschlagen. Dann im Wasserbad bei schwacher Hitze dicklich aufschlagen.

Vom Wasserbad nehmen, Milch, Kaffeesahne, Rum und Kaffeekonzentrat unterschlagen.

In eine schöne, saubere Flasche abfüllen und mit phantasievollem Etikett versehen.

(Im Kühlschrank ca. 6 Monate haltbar).

ÄPFEL IN CALVADOS

1,5 kg Vollreife Äpfel ; 1 Zitrone, Saft davon ; 600 g Zucker ; 10 Wacholderbeeren ; 2 Flaschen Calvados 40 %

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Dorothea Kirschmer aus Giengen

Die Äpfel schälen, achteln und das Kernhaus herausschneiden. Die Äpfelstücke in eine große Schüssel geben, Zitronensaft über die Äpfel träufeln. Mit dem Zucker und den Wacholderbeeren gut durchmischen. Die Schüssel abdecken und die Früchte über Nacht an einem kühlen Ort durchziehen lassen. Am nächsten Tag die etwas mürbe gewordenen Äpfelstücke auf die Gläser verteilen, den über Nacht entstandenen Fruchtsaft dazugeben. So viel Calvados dazugießen, dass die Früchte ganz bedeckt sind. Gläser fest verschließen und an einem kühlen Ort aufbewahren.

Die Äpfel sind nach 3-4 Wochen gut durchgezogen und können z.B. zu Eis oder , Pudding serviert werden

Zum Verschenken klebe ich ein beschriftetes Etikett aufs Glas, hülle alles in Cellophan und verziere das Ganze mit einer schönen Schleife.

LIKÖR AUS HAGEBUTTEN UND SCHLEHEN

500 g Schlehen ; 500 g Hagebutten, entkernt ; 400 g Kandiszucker ; 1 Vanilleschote ; Stangenzimt; nur wenig ; 1 l Korn

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Rosa Thurner aus Crailsheim

Alles in einem verschließbaren Glas oder Krug mindestens 4 Wochen an einen kühlen Ort stellen.

Täglich einmal schütteln. Dann absieben und in kleine Flaschen abfüllen. Ich klebe ein spezielles Etikett drauf, nach Empfänger, mit einer besonderen Aufschrift.

HAEGENLIKÖR DER FRAU DR. M.

Zutaten:
Hagebutten, vollreif, im Frost schon weichgeworden ; Kernobstbranntwein (45%) ; 250 g Zucker ; 1/4 l Wasser

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Irmgard Landenberger aus Albstadt-Ebingen

Frau Irmgard Landenberger aus Albstadt-Ebingen hat erst kürzlich auf der Umschlagseite eines alten Kochbuches ein Geheimnis meiner Großtante entdeckt und zwar das Rezept zum Haegenlikör der Frau Dr. M. [fingerhutweise zu trinken!).

Vollreife Hagebutten, im Frost schon weichgeworden, von Kaepple und Stielchen putzen, klein schneiden und die klebrigen Stückle mit Kernte in eine klare Flasche füllen; mit Kernobstbranntwein [45%) überdecken, verkorken und 14 Tage an den Ofen oder in die Sonne stellen. Täglich kräftig schütteln. Dann durch ein großes Sieb ablaufen lassen. Für 1 l Branntweinsaft Zucker in Wasser klären, nach dem Erkalten unter den Branntwein mischen.

Dann wird filtriert, indem man in ein Haarsieb ein dickes Tuch oder reine Watte legt. Die Filtration dauert sehr lange und darf nicht beschleunigt werden, damit die feinen Härchen nicht in den Likör kommen I Man füllt den Likör in schöne Flaschen, verkorkt mit gebrühtem Korken und bewahrt ihn stehend auf. Die Farbe ist reinstes Goldorange, der Geschmack sehr fein. Eine Köstlichkeit - und ein treffliches Geschenk

---

SCHLEHEN-GELEE

Zutaten:
1 kg Schlehen, reif; sie müssen einen Frost hinter sich haben ; 500 g Äpfel ; 3 EL. Zitronensaft ; Gelierzucker ; 1 1/2 L Wasser

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Gerda Weidenhaller aus Göppingen

Schlehen waschen, Äpfel vierteln. Früchte zusammen in einen großen Topf geben, mit Zitronensaft und Wasser eine Stunde kochen. Durch ein Tuch gießen. Auf 3/4 L Saft ein Kilo Gelierzucker geben und 4 Min. kochen. Gelee in schöne Gläser füllen.

Über die Deckel binde ich Spitzentücher oder selbstgestickte Deckchen. Mit einer passenden Schleife wird das Geschenk perfekt.

SCHOKO-ZIMT-KUGELN

Zutaten:
100 ml Schlagsahne ; 200 g Vollmilch-Kuvertüre; kleingeschnitten ; 25 g Butter, weich ; 1 TL Zimt

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Marieluise Tilkorn aus Staig

Schlagsahne aufkochen, Vollmilch-Kuvertüre (klein schneiden], weiche Butter und Zimt In der Sahne auflösen; die Masse abkühlen lassen und, wenn sie halbfest Ist, cremig aufschlagen. Teelöffelgroße Häufchen auf Alufolie setzen, über Nacht kühl stellen. Kugeln formen und diese in Puderzucker-Zimt-Mischung wälzen. In gut schließender Dose kühl aufbewahren.

Verpackungsvorschlag zum verschenken: Die Kügelchen in ein Glasschälchen mit Deckel legen, fest verschließen, in Cellophanpapier einpacken, Schleife binden.

Sie sind den berühmten Brüsseler Pralinen nachempfunden und schmecken auch so gut.

NÜSSE IN ARMAGNAC

Zutaten:
250 g Mandeln, abgezogen ; 250 g Walnüsse ; 250 g Haselnüsse ; 150 g Pistazien, abgezogen ; 250 g brauner Kandiszucker ; 1/8 L Wasser ; 1 Flasche Armagnac (0,7 l)

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Anke Schottstaedt-Guter aus Dietenheim

Mandeln, Nüsse und Pistazien in zwei hohe Gläser oder noch besser Flaschen mit breitem Hals schichten. Dabei mit den Mandeln beginnen, darüber die Walnüsse geben, dann einen Streifen Pistazien und zum Schluss die Haselnüsse.
Den Kandiszucker zwischen zwei Pergamentpapierblättern mit einem Nudelholz zerdrücken. In einem Stieltopf mit dem Wasser mischen und bei mäßiger Hitze unter Rühren so lange erwärmen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Zuckerlösung dann bei starker Hitze dicklich einkochen, dabei ständig rühren. Den Topf vom Herd nehmen und den Zuckersirup Kaltrühren. Dann nach und nach mit dem Armagnac vermischen und über die Nüsse gießen. Die Gläser oder Flaschen sofort verschließen.

Die Nüsse etwa 3 Wochen "reifen" lassen.

Haltbarkeit: 1 Jahr.

Als Geschenk zu den Nüssen überreiche ich noch ein Päckchen Tee; denn zu Tee schmecken sie besonders gut. Man kann mit den gehackten Nüssen jedoch auch Cremespeisen verfeinern oder Nüsse und Flüssigkeit über Vanilleeiskrem geben.

GEFLÜGELTERRINE

Zutaten:
500 g Hühner- oder Putenleber ; Öl ; 1 Zwiebel, gehackt ; Salbei ; Thymian ; 2 cl Cognac ; 1/8 l Weißwein ; 2 EL Estragon, gehackt ; 200 g Frischkäse ; 1 Knoblauchzehe, gehackt ; 2 EL grüne Pfefferkörner ; Salz ; Pfeffer ; Muskat ; Thymianzweig ; Salbeiblatt

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Dr. med. Ute Klapp-Weitbrecht aus KIrchheim/Teck

Nach vielen Süßigkeiten hätte ich zur Abwechslung noch einmal einen pikanten Vorschlag:

Geflügelterrine (geht schnell und gelingt immer!) . Hühner- oder Putenleber putzen, trockentupfen und etwas zerkleinern. In Öl mit einer gehackten Zwiebel, Salbei und Thymian anbraten. Leber auf ein Sieb geben, Saft auffangen, Bratfond in der Pfanne mit Cognac und Weißwein ablöschen. Abgetropften Saft und gehackten Estragon hinzufügen , dicklich einkochen. Leber und Estragonsosse im Mixer pürieren, Frischkäse, gehackte Knoblauchzehe und grüne Pfefferkörner untermischen. Mit Salz. Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. In eine kleine Keramik- oder Steingutform füllen, glattstreichend, mit Thymianzweig und Salbeiblatt o.a. garnieren. Mit Foliezubinden, im Kühlschrank aufbewahren.

BASILIKUMSAUCE PESTO

Zutaten:
4 Knoblauchzehen ; I Bund glatte Petersilie ; I Bund Basilikum ; 2 EL Pinienkerne ; 80 g Parmesan, gerieben ; 8 EL Olivenöl, kaltgepresst ; 1 Prise Salz ; Nudelteig : (Für 4 Personen) : 400 g Mehl ; 4 Eier ; 1 EL Öl ; 1/2 TL Salz ; 1 EL kaltes Wasser

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Corina Widmann aus Königsbrunn

Pesto (Basilikumsauce) : Knoblauch, Petersilie, Basilikum, Pinienkerne und Salz im Mixer fein zerkleinern. Den Käse dazugeben und das Öl langsam einfließen lassen. Alles zu einer cremigen Sauce rühren.

In ein schönes Glas füllen, den Deckel mit einem Stoffkreis verschönern, Auf das Etikett Basilikumstängel malen.

Dazu verschenke ich selbstgemachte Nudeln:

Nudelteig (für 4 Pers.) Mehl, Eier, Öl, Salz, kaltes Wasser. Alles zu einem glatten, glänzenden Teig verarbeiten. 30 Min. ruhen lassen. (Nach Belieben mit Safran, Spinat oder Tomatenmark einfärben, dann aber 1-2 Eier weniger in den Teig geben). Den Teig dünn ausrollen, gut trocknen lassen.

Anschließend in eine Cellophan-Tüte füllen und mit einem schönen Band das Glas mit der Basilikumsauce daran befestigen.

WACHOLDER-ESSIG UND WÜRZIGES ÖL

Zutaten:
Würziges Öl: 1 l Olivenöl - oder anderes kaltgepresstes Öl ; Pfefferkörner ; Thymian ; Rosmarin ; Chillischoten, klein ; Wacholderessig: Rosmarin ; Wacholdernadeln ; Weinessig

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Zita Koehler aus Bissingen-Ziimmern

Grundrezept für Essig und/oder Kräuteröl:

Die gereinigten Blätter, Blüten oder Samen in eine saubere Flasche füllen, mit gutem Weinessig (oder Olivenöl) bedecken, fest verschließen und an einem sonnigen / warmen Platz 2 bis 3 Wochen stehen lassen. Gelegentlich durchschütteln.

Zum Verschenken Flasche mit einer Schleife dekorieren.

GÄNSELEBERWURST

Zutaten:
1 1/2 kg Bauchfleisch, etwas fetter ; 1 Gänseleber ; 1 Zwiebel ; 1 Brötchen - eingeweicht in der Brühe ; Gänsefett ; evtl. etwas Brühe ; Salz ; Pfeffer ; Majoran

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Sabine Tetschlag aus Igersheim

Etwas fetteres Bauchfleisch wird halbgar gekocht und zusammen mit Gänseleber, Zwiebel und einem Brötchen (eingeweicht in der Brühe) durch den Fleischwolf gegeben.

Zusammen mit etwas Gänsefett wird das ganze etwa 1 Stunde gekocht, eventuell etwas Brühe dazugeben, damit die Wurst nicht zu fest wird, und kräftig rühren . Gewürzt wird zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Majoran.

In kleine Gläser füllen, mit einem Deckchen aus bunten Stoffresten verzieren, eine rote Schleife dranbinden und ein aus Karton ausgeschnittenes Gänschen dranhängen!

MOZARTKUGELN

Zutaten:
250 g Nougat ; 250 g Marzipan-Rohmasse ; 200 g Kuvertüre-zartbitter ; 75 g Puderzucker

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Frau Kost-Koeder aus Staig-Altheim

Aus Nougatmasse kleine Kügelchen formen, ca. 1 cm dick. Marzipan und Puderzucker zusammenkneten.

Zwischen 2 Pergamentpapieren mit Puderzucker bestreut auswellen, ca. 1/2 cm dick. Nun kleine, ca. 2 cm große Quadrate ausschneiden und die Nougatkugeln darin einwickeln. Ränder gut andrücken.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Kugeln auf Zahnstocher stecken und eintauchen. Trocknen lassen.

NUSS-MARZIPAN-KUGELN

Zutaten:
75 g Puderzucker ; 2 EL Kakaopulver ; 100 g Haselnüsse, gemahlen ; 100 g Marzipanrohmasse ; 4 EL Eierlikör ; 30 Haselnusskerne

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Claudia Gress aus Göppingen

Puderzucker, Kakao und Nüsse mischen. Marzipan und Likör dazugeben, und alles gut verkneten. Aus der Masse Kugeln formen und in Puderzucker oder Kakao wälzen. In jede Kugel eine Nuss drücken. Die Pralinen lege ich in farbige Pralinenformchen aus Papier und fülle damit eine hübsche Schachtel oder Dose mit Weihnachtsmotiven. Schleife dran. Schon fertig!

RUMKUGELN FÜR FREUNDE

Zutaten :
125 g Butter ; 125 g Puderzucker ; 1 TL Instant Kaffee ; 1 EL Kakao ; 4 EL Rum ; 200 g Haselnüsse, gemahlen ; 350 g Halbbitterschokolade, gerieben ; 200 g Schokostreusel; zum wälzen

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Heiderose Eberhardt aus Herbrechtingen

Butter schaumig rühren, nach und nach Puderzucker, Kaffee, Kakao und Rum dazugeben, Nüsse und Schokolade locker dazu rühren. Kleine Kugeln formen und in den Streuseln wälzen.

Ich packe die Rumkugeln in ein Cellophantütchen und überreiche dazu eine selbstgemalte oder gebastelte Karte

---

TRÜFFELKONFEKT

Zutaten :
150 g Hafermark ; 60g Puderzucker ; 60 g Kokosfett ; 2 EL Kakao ; 10 Tropfen Rumessenz ; Schokostreusel ; Trüffel Streusel - oder farbigen Zucker ; Mandel-Ersatz : 100 g Haferflocken ; 1 EL Butter ; 1 EL Zucker

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Irene Mack aus Göppingen

Das Kokosfett zerlaufen lassen, den Puderzucker sowie den Kakao damit verrühren. Wenn etwas erkaltet, 10 Tropfen Rumessenz beifügen und zuletzt das Hafermark dazugeben. Das Ganze sofort zu einem Teig verarbeiten. Aus der Masse kleine Kugeln formen, diese in Trüffelstreusel oder farbigem Zucker wenden und über Nacht trocknen lassen. Durch das Kokosfett wird das Konfekt ganz steif und muss also nicht gebacken werden.

Haferflocken mit Butter und Zucker auf schwacher Kochplatte in einer Pfanne unter stetem Umwenden hellbraun angeröstet, ergeben wohlschmeckenden Haselnuss- oder Mandel-Ersatz

RUMKUGELN MIT REIM

Zutaten :
1 Obstbiskuit-Tortenboden ; 20 g Zucker ; 50 g Haselnüsse, gemahlen ; 50 g Mandeln, gemahlen ; 200 g Zartbitter-Kuvertüre ; 125 g Butter ; 8 EL Rum ; 200 g Kokosflocken

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note - von Kaete Kuester aus Muehlhausen im Hegau

Obstbiskuit-Tortenboden in einer großen Schüssel zerkrümeln, Hinzufügen: Zucker, Haselnüsse und Mandeln. Zartbitter-Kuvertüre mit Butter im Wasserbad schmelzen und dazugeben: Hinzu kommt der Rum. Alles gut vermengen. Jetzt werden aus der Masse kleine Kugeln mit den Händen geformt und in Kokosflocken gewälzt.
Dann in kleine Papier-Pralinen-Förmchen setzen, in Cellophan-Tütchen abfüllen. (Eignet sich als Präsent auch unterm Jahr. Das bunte Bändchen, mit welchem ich die Tüten zubinde ziehe ich durch ein Kärtchen mit dem folgenden Gedicht: Meine süße Überraschung ist .geeignet zur Vernaschung. Möge sie mit leckrem Schwunge leicht zergehen auf der Zunge und - mal abgesehen vom Magen - auch dem Herzen wohl behagen.

ADVENTS-LIKÖR AUS WODKA, KASTANIENHONIG UND VIELEN GEWÜRZEN

Zutaten :
12 Gewürznelken ; 1 Sternanis ; 2 Zimtstangen, a 10 cm Länge ; 5 Pimentkörner ; 40 g Ingwerwurzel, frisch, grob gehackt ; Wodka; oder Korn ; 100 g Kastanienhonig ; 125 g Zucker ; 75 ml Orangenlikör (z.B. Grand Marnier) ; 350 ml Wasser

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note

Sternanis, Zimtstangen, Pimentkörner und grob gehackte frische Ingwerwurzel in Wodka oder Korn geben und in einem verschlossenen Gefäß sieben bis zehn Tage durchziehen lassen Dann die Mischung zweimal durch einen Kaffeefilter gießen, um die Trübstoffe zu entfernen.

Kastanienhonig mit Zucker in einem Topf aufkochen, mit Orangenlikör (z.B. Grand Marnier) ablöschen und mit Wasser auffüllen Zwei Minuten sprudelnd kochen, dann kalt werden lassen. Mit dem Gewürz-Wodka verrühren und in eine sterilisierte Flasche füllen.

ZIMTLIKÖR

Zutaten :
1 Orange (unbehandelt) ; 1 Vanilleschote ; 6 Zimtstangen ; 100 g brauner Kandis ; 600 ml brauner Rum (40 %)

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note

1. Orangenschale ganz dünn abschälen, die Vanilleschote aufschlitzen. Alle Zutaten in eine Flasche geben mit dem Rum auffüllen und fest verschlossen an einem dunklen Ort 4-5 Wochen durchziehen lassen. Dabei ab und zu schütteln.

2. Vor dem Verschenken filtern und In eine Flasche füllen. Hält sich ca. 6 Monate.

Zeit: 10 Min- (+ Wartezeit)

Insgesamt = 1782 kcal

KARAMELLBONBONS

Zutaten für 80 Stück:
1/2 l Schlagsahne ; 1/2 l Milch ; 400 g Zucker ; 30 g Butter/ Margarine ; 2 Vanilleschoten

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note

1. Sahne, Milch, Zucker und Fett In einem flachen Topf verrühren. Mark aus den Vanilleschoten heraus schaben und zusammen mit den Schoten hineingehen. Aufkochen, dann bei mittlerer Hitze in 65-75 Min. zu einer goldbraunen Masse kochen. Dabei, besonders gegen Ende der Kochzeit, öfter umrühren, Schoten Entfemen.

2. Ein tiefes Blech (20x16 cm groß) mit Backpapier auslegen, das Papier ölen, die Ränder mit mehrfach gefalteter, geölter Alufolie begrenzen. Die Masse hineingießen und fest werten lassen. In 2x2 cm große Stücke schneiden.

Zeit: 1 3/4 Std. (+ Kühlzeit)

1 Stück = 45 Kcal

MORCHELÖL

Zutaten :
6 Zweige Thymian ; 50 g getrocknete Morcheln ; 4 weiße Pfefferkörner ; 600 ml Keimöl

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note

1. Thymian waschen, gut trocken tupfen und 2 Tage trocknen lassen. Morcheln, Thymian und Pfefferkörner in eine Flasche gehen, mit dem Öl auffüllen und fest verschlossen 2 Wochen lang durchziehen lassen.

Vor dem Verschenken das Öl filtern und gut verschlossen kühl lagern.

Es hält sich ca. 5 Wochen

Zeit: 10 Min. (+ Wartezeit)

Insgesamt = 5321 kcal

KRÄUTER-SALZ-NÜSSE

Zutaten für 6 Tüten a 125g :
1 Bund Thymian ; 3 El frische Rosmarinnadeln ; 1 Eiweiß ; 3 EL Öl ; 8 TL Rauchsalz-Aroma ; 150 g Haselnusskerne ; 150 g Walnusskerne ; 150 g Cashewkerne ; 150 g Mandeln, geschält ; 150 g Kürbiskerne

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note

1. Thymian abzupfen, mit dem Rosmarin fein hacken, mit Eiweiß, Öl und Rauchsalz verrühren, mit den Nüssen, Mandeln und Kürbiskernen mischen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

2. Im 200 Grad heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 15-20 Min rösten. Dabei alle 5 Min wenden.

Auskühlen lassen und verpacken.

Gas 3, Umluft 175 Grad.

Zeit: 45 Min.

1 Tütchen = 794 kcal

ROSMARIN-CHILLI-ÖL

Zutaten :
1 Zweig Rosmarin ; 2 frische rote Chillischoten ; 2 Knoblauchzehen ; 5 Wacholderbeeren ; 1 Lorbeerblatt ; 700 ml Olivenöl

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note

1. Den Rosmarin waschen, gut trocken tupfen und 2 Tage trocknen lassen- Die Chilischoten einritzen und. entkernen. Den Knoblauch pellen. Alles mit den übrigen Zutaten in eine Flasche geben und mit dem Olivenöl auffüllen. Fest verschlossen 2 Wochen lang durchziehen lassen.

2. Vor dem. Verschenken das Öl filtern und fest verschlossen lagern. Es hält siech ca. 5 Wochen lang.

Zeit: 10 Min (+Wartezeit)

Insgesamt = 6167 kcal

CUMBERLAND-ESSIG

Zutaten für 2 Flaschen :
2 Orangen (unbehandelt) ; 2 Zitronen (unbehandelt) ; 3 frische rote Chilischoten ; 30 g Ingwerwurzel ; 2 TL Senfkörner ; 6 EL roter Portwein ; 600 ml Rotweinessig

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note

Für 2 Flaschen (a 375 ml Inhalt):

1. Orangen- und Zitronenschale dünn abschalen. Chilischoten einritzen und entkernen. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden.

2. Alle Zutaten zusammen mit den Senfkörnern auf 2 Flaschen verteilen mit Portwein und Essig auffüllen. Fest verschlossen 2 Wochen durchziehen lassen.

3. Vor dem Verschenken den Essig filtern, immer fest verschlossen lagern.

Hält sieh ca. 6 Monate.

Zeit: 10 Min. (+ Wartezeit)

Insgesamt 206 kcal

FRUCHTESSIG

Zutaten :
100 g kandierte Fruchte, gemischt, (z.B. Zitrone, Kumquat, Kiwi, Felge, Birne, Engelwurz und Ananas) ; 400 ml Weißweinessig

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note

1. Eine dicht schließende Flasche waschen, heiß ausspülen, abtropfen lassen. Kandierte Früchte in dekorative Würfel oder Scheiben schneiden. Nicht zu groß schneiden, damit die Stücke durch den Flaschenhals passen.

2. Früchte evtl. auf Holzspieß gesteckt in die Flasche geben und mit Essig aufgießen. Verschlossen an einem dunklen Ort etwa 1 Woche ziehen lassen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zeit zum Durchziehen : 1 Woche

Haltbarkeit: gekühlt etwa 4 Monate

Verwendung: Salate, Saucen

SAHNE-TOFFEES

Zutaten für 60 Stück :
250 ml Schlagsahne ; 125 g Zucker ; 1 EL Butter ; 1 Päckchen Vanillezucker ; Öl, für die Form ; Alufolie, für die Form

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note

1. Schlagsahne, Zucker; Butter und Vanillezucker unter Rühren aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren weiter köcheln bis sich der Zucker aufgelöst hat. Unter gelegentlichem Rühren noch 50 Minuten köcheln lassen. Eine Form (20x30 cm) mit leicht geölter Alufolie auslegen und die dickflüssige Masse darauf etwa 1 cm dick verstreichen. Wenn die Masse fest zu werden beginnt, schneiden Sie sie in Rechtecke von etwa 1x2 cm.

2. Toffees vollständig ausgekühlt in gut schließende Dose geben oder - besonders dekorativ - einzeln in Cellophan-Papier wickeln

Vorbereitungszeit 5 Minuten

Kochzeit 70 Minuten

Haltbarkeit verpackt etwa 4 Wochen

WÜRZ-ÖI

Zutaten :
1 Zweig Rosmarin ; 1/2 TL Pimentkörner ; 1 TL rosa Pfefferkörner ; 2-3 Lorbeerblätter ; 4-5 Wacholderbeeren ; 3 getrocknete Chilischoten ; 1/2 L neutrales Pflanzenöl (z.B. Soja- oder Sonnenblumenöl

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note

1. Dicht schließende Flasche waschen, heiß ausspülen und abtropfen lassen. Den Rosmarin mit heißem Wasser abbrausen und sehr gut trocken tupfen. Rosmarinzweig in die Flasche steten, Körner, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Chilischoten zugeben und mit Öl aufgießen. Flasche verschließen. Öl vor der Verwendung gut 4-5 Tage ziehen lassen.

2. Haltbarkeit: etwa 2 Monate

3. Verwendung: Salate, Marinaden

4. Tipp: Damit der Geschmack nicht zu intensiv wird, Öl nach etwa 3 Wochen durchseihen, wieder in die Flasche füllen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zeit zum Durchziehen: 4-5 Tage

WEIHNACHTLICHES APFELGELEE

Zutaten 3 Gläser a 450 g:
1 Zitrone (unbehandelt) ; 1 l Apfelsaft ; 500 g Gelierzucker (2:1) ; 2-3 Msp. Lebkuchen-Gewürzmischung

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit persönlicher Note

Ergibt ungefaehr3 Gläser a 450 g

1. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, schälen. Schale in Streifen schneiden. Saft auspressen.

2. Apfel- und Zitronensaft, Gelierzucker und Lebkuchengewürz verrühren, langsam zum Kochen bringen. Gelee nach Packungsangabe sprudelnd kochen, Gelee vom Herd nehmen und nicht ganz randvoll in heiß ausgespülte Gläser füllen, Zitronenschale in die Gläser verteilen, Gläser mit Twist-off-Deckeln verschließen. Gläser erst für mindestens 5 Minuten kopfüber auf ein Küchentuch stellen. Während des Abkühlens die Gläser mehrfach wenden, damit sich die Schale gleichmäßig im Glas verteilt.

Haltbarkeit mindestens 4 Monate

Verarbeitungszeit : 5 Minuten

Zubereitungszeit : 10 Minuten

Tipps & Tricks: Ein durchsichtig-klares Gelee bekommen Sie, wenn Sie statt der dunkelkörnigen Lebkuchen-Gewürzmischung 1 Stück Stangenzimt, 2 Pimentkörner, 1 Gewürznelke, 1 kleines Stück frischen Ingwer, 1 / 2 Sternanis, 1 Kardamom-Kapsel und 1 Msp. Muskatblüte (Macis) im Apfelsaft 15 Minuten leicht köcheln lassen. Saft durch eine Kaffeefiltertüte gießen und In den Topf zurückgeben. Den Gelierzucker in den leicht abgekühlten Saft rühren. Kochen wie oben angegeben.

Sehr dekorativ sehen ganze Gewürze wie Zimtstange oder Sternanis im Gelee aus. Ideal sind ältere Gewürze, die nicht mehr so intensiv sind und das Gelee nicht zu stark würzen.

33ER-LIKOER

Zutaten :
1 l Schnaps; z.B. Korn , ohne viel Eigengeschmack ; 33 Kaffeebohnen ; 1 Orange, unbehandelt ; 33 Würfelzucker

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit pers. Note - Maria Maier aus Kirchheim

Schnaps (ohne viel Eigengeschmack) , die Kaffeebohnen und die Orange (mit einer Stricknadel 33 mal stechen) und 33 große Würfelzucker ansetzen.

Im beheizten Zimmer 33 Tage stehen lassen.

Hübsch verpackt ein nettes Weihnachtsgeschenk.

KRÄUTERSENF

Zutaten :
50 Senfkörner, gelb ; 5 g Salz ; 10 g Zucker ; 30 g Weinessig ; 50 g Wasser ; 1/2 Msp. Kurkuma ; 1 kleine Schalotte ; 2 Pfefferkörner, schwarz ; 1 Pimentkorn ; 3 Korianderkörner ; 2 kleiner Dillzweige ; 1 kleiner Petersilienzweig ; 1 Bund Schnittlauch

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit pers. Note - von Silvia Simling aus Ehingen-Gamerschwang

Die trockenen Gewürze mit den Senfkörnern in die Mühle geben. Die frischen zerkleinern und zum Schluss mitmahlen.
Essig und Wasser in einem Topf erhitzen, Salz und Zucker darin verrühren. Lösung wieder erkalten lassen.

Das Senfmehl pudrig fein oder gröber mahlen, zur Flüssigkeit geben. Ausgiebiges Rühren ist sehr wichtig, damit ein geschmeidiger Brei entsteht.

In kleine luftdichte Gefäße abfüllen und kühl stellen.

zum Verschenken in schöne Töpfchen oder Gläschen geben, einen Kork darauf, ein buntes Tuch drüber, fertig.

KÜRBIS-GSAELZ

Zutaten :
1250 g Kürbis, geschnitten ; 500 g Gelierzucker ; 1 Päckchen Vanillezucker ; Zimt

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit pers. Note - von Andrea Widmann aus Engstlatt

Den geschnitten Kürbis langsam zum Kochen bringen (ca. 40 Minuten), pürieren, Gelierzucker, Vanillezucker und etwas Zimt unterrühren und eine Minute kochen lassen.

In schöne kleine Gläser abfüllen.

ROSENBLÜTEN-GELEE

Zutaten :
2 1/2 Tassen Rosenblütenblätter, rot und/oder rosafarben ; 100 g Zucker (1) ; 450 ml Wasser ; 100 ml Traubensaft, rot ; 100 ml Traubensaft, hell ; 50 g Pektin ; 600 g Zucker (2) ; 2 Tb Rosenwasser

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit pers. Note - von Diana Hölzer aus Ammerbuch

Rote und/oder rosafarbene Blütenblätter von Duftrosen mit 100 g Zucker (1) und 450 ml Wasser aufkochen, 5 Min. köcheln und dann über Nacht stehen lassen. Abseihen (wir brauchen den Sud).

Roten und weißen Traubensaft und Rosensud mit Pektin I Minute sprudelnd kochen lassen. Zucker (2) einrühren. Gelee kochen, bis es fest wird. Rosenwasser (aus der Apotheke) dazugeben, in Gläser füllen.

Schoen verpacken kann man so:

Aus Gartenprospekten Rosenblüten ausschneiden und als Etikett verwenden. Aus schwarzem oder dunkel rotem Samt ein Stück zurechtschneiden und mit goldfarbenem Band über dem Glasdeckel befestigen.

BIERLIKÖR

Zutaten :
2 l Starkbier, dunkel ; 1 kg Zucker ; 2 Vanilleschoten ; 1 kleines Ingwerstück ; 1 Zitrone, hauchdünne Schale ; 1 1/4 l Alkohol (95%)

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit pers. Note - von Horst E. Juchhes aus Ulm-Goegglinggen

Erstens ist es ein Likör, den man selten bekommt und zweitens schmeckt er vorzüglich:

Man bringt das dunkle Starkbier zum Kochen und verrührt darin Zucker, bis er aufgelöst ist [Vorsicht, es kann sehr stark schäumen). Dann gibt man die aufgeschnittenenVanille-Stangen, ein kleines Stück frischen Ingwer und die hauchdünn geschälte Schale einer ungespritzten Zitrone dazu und lässt alles zusammen etwa 15 Minuten köcheln.

Nach dem Abkühlen mit 1 1/4 l reinem Alkohol [95 %} mischen. Danach filtrieren, in Flaschen füllen und ruhen lassen, auch wenn es schwer fällt.

Zum Verschenken dann einfach einen Teil davon in eine schöne Flasche füllen, eventuell kann man das Rezept als Etikett beifügen oder aufkleben.

Schoen geschrieben sieht das sehr gut aus.

ZIRBELZAPFEN-LIKÖR

Zutaten :
4 Zirbelzapfen (bis Ende Juni ernten) ; 300 g Zucker ; 1 1/2 l Ansatzkorn

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit pers. Note - von Ingrid Haeckel aus Altheim/Alb

Er ist sehr beliebt bei Waidmännern, Bezeichnungen des Baumes: Arve, Zirbelkiefer. Stand: Alpen. Aussehen: bis über 20 m hoher Baum mit graubrauner Schuppenborke. Fruchtzapfen dickschuppig 6.8 cm lang. Ein hausgemachtes Schnäpschen zum Willkomm ist immer beliebt, und auch manche kleine Unpässlichkeit kann man damit lindern.

Zirbelzapfen in Scheiben schneiden, in eine Flasche geben, Zucker dazu und Ansatzkorn darrübergeben, Flasche verschließen.

2 Wochen in die Sonne stellen, nicht umrühren! Dann abseihen, in schöne Flaschen füllen und gegebenenfalls hübsch verzieren.

PETRAS KAFFEESCHNAPS

Zutaten :
1 Handvoll Kaffeebohnen ; 1 Handvoll Kandis ; 2 Zimtstangen ; 1 Vanilleschote ; 0,7 L Korn

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit pers. Note - von Petra Boegel aus Blaustein

Kaffeebohnen, Kandis, Zimtstangen, Vanilleschote und Korn in einer bauchigen Flasche ansetzen, täglich einmal schütteln, nach einer Woche absieben, in ein anderes Gefäß umfüllen.

Wir verschenken den Kaffeeschnaps nicht nur an Weihnachten Es ist auch sonst ein nettes Mitbringsel.

Von Pikkoloflaschen (0,2] Sekt) die Etiketten ablösen, vorne wird ein selbstgemachtes Etikett mit Kaffeebohnen und Herstellungsjahr aufgeklebt und auf die Rückseite kommt das Rezept in Miniformat.

MOKKA-SAHNE-LIKÖR

Zutaten :
1/2 l Weingeist(90%) ; 20 Eigelbe; aus frischen Eiern Groesse 0 ; 500 g Puderzucker ; 4/5 l Sahne ; 125 g Kaffee

Quelle : Köstliches aus der Küche - Präsente mit pers. Note - von Harald Arps aus Mössingen

Den Kaffee mit wenig kochendem Wasser nacheinander viermal durchfiltern, so dass sich 1/4 Liter sehr kräftiger Mokka ergibt. Anschließend den Mokka ganz abkühlen!

Die Eigelb (kein Eiweiß verwenden!!) und den Puderzucker mischen, dann die Sahne und zuletzt den abgekühlten Mokka dazugeben. Wenn alles gut vermischt ist, den Alkohol hinzufügen.

Das gibt dann je nach Groesse der Eier ca. 2,5 Liter Mokka-Sahne-Likör mit einem Alkoholgehalt von etwa 20 %.

Den Likör in ein großes Gefäß geben und vier Wochen im Dunklen bei Zimmerwärme aufbewahren.

Er ist dann cremig. Abgefüllt in kleinere Fläschchen, die mit einer hübschen Schleife geziert sind, ein schönes Geschenk.

ZITRONEN-EIER-LIKÖR

Zutaten :
6 sehr frische Eier, 8 bis 10 Zitronen, 250 g Zucker, 1 Vanilleschote (längs halbiert), 350 ml Rum (54 Vol.-%)

Quelle : Was die Großmutter noch wusste: Was Kathrin und Werner verschenken - Folge vom 06. Dezember 1998

Die Eier sauber abspülen und reinigen. Mit der Schale vorsichtig und Platz sparend in ein hohes Gefäß geben. Die Zitronen gut auspressen. So viel Saft über die Eier gießen, dass sie bedeckt sind. 8 bis 10 Tage stehen lassen und zwischendurch umrühren, bis sich die Eierschalen aufgelöst haben.

Dann alles in ein Sieb geben, besser durch ein Mulltuch und abseihen. Das Ei-Zitronen-Gemisch mit dem Rum und dem Zucker verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und eine homogene Creme entstanden ist. Mit einem Messerrücken das Vanillemark aus den Schoten kratzen und ebenfalls gut unter die cremige Masse mischen.

Nach Belieben noch etwas Zucker beigeben. Den so gewonnenen Eierlikör gut verschließen und kühl aufbewahren. Dieses alte Hauselixier, welches früher so manches Gebrechen linderte, hilft auch heute noch. Es spendet Kraft und schützt vor Erkältung.

ORANGENLIKÖR

Zutaten :
1/2 l frisch gepresster Orangensaft, 30 g gelbe Orangenschalen (hauchdünn abgeschält und ohne weiße Haut), 125 g weißer Kandiszucker, 1 Vanillestange (längs halbiert), 700 ml Obstbranntwein (41 Vol.-%), 200 ml weißer Wermut

Quelle : Was die Großmutter noch wusste: Was Kathrin und Werner verschenken - Folge vom 06. Dezember 1998

Orangensaft und Orangenschale mit Zucker, Vanilleschote, Obstbranntwein und weißem Wermut mischen. In ein Glas von etwa 1 1/2 l Inhalt abfüllen und gut verschlossen an einen sonnigen Platz stellen. Jeden Tag ein- bis zweimal gut schütteln und nach 14 Tagen durch einen Papierfilter gießen. In gut verschlossenen Flaschen an der Kühle lagern. Kühl servieren.

SCHNELLE ZITRONENTORTE

Zutaten
200 g Butter,180 g Zucker und 150 g Zucker, 4 Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Prise Salz, 220 g Weißmehl (Typ 405), 1/2 Päckchen Backpulver, 2 EL Grieß, 150 g Puderzucker, 3 EL Zitronensaft, 1 Zitrone, 100 ml Wasser

Elektro-Ofen auf 200 Grad, Umluft-Backofen auf 180 Grad, Gas-Ofen auf Stufe 4 vorheizen.

Zimmerwarme Butter schaumig rühren. Nach und nach 180 g Zucker beigeben sowie Eier, Zitronenschale und Salz. Alles zu einer schaumigen Creme rühren. Mehl und Backpulver über den Teig sieben. Gut unterrühren.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) einölen und mit Grieß bestreuen. Den Teig darauf geben. 30 Minuten im Backofen backen. Der Teig sinkt in der Mitte etwas ein. Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Zitronensaft glatt rühren. Auf die noch heiße Torte geben. Mit dem Löffelrücken verstreichen. Zitrone mit der Schale in 5 mm dicke Rädchen schneiden.

150 g Zucker mit 100 ml Wasser kochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Zitronenscheiben darin 5 Minuten köcheln. Als Dekoration auf die Torte legen.

ORANGENKUCHEN

Zutaten
150 ml Sonnenblumenöl, 3 Eier, Saft und abgeriebene Schale von 3 Orangen, 300 g Rohzucker, 50 g Rosinen oder Korinthen, 450 g Weißmehl (Typ 405), 1 Prise Salz, 1 Päckchen Backpulver, kandierte oder frische Orangenscheiben

Elektro-Ofen auf 200 Grad, Umluft-Backofen auf 180 Grad, Gasofen auf Stufe 4 vorheizen.

Öl, Eier, Saft und Schale der Orangen sowie Zucker gut miteinander vermischen. Rosinen oder Korinthen dazugeben. Mehl und Backpulver darüber sieben und eine Prise Salz beigeben. Alles gut miteinander vermengen. In eine gefettete Springform (24 cm Durchmesser) füllen.

1 Stunde backen. Mit kandierten oder frischen Orangenscheiben verzieren.

ENGLISCHE ORANGENKONFITÜRE

Zutaten
1,5 kg ungespritzte Orangen, 500 g ungespritzte Zitronen, 2 l Wasser, 3,5 kg Zucker, 2 EL Rum

Orangen und Zitronen gut waschen. Die äußere Haut dünn abschälen und fein wiegen.

Die weiße Haut möglichst gut entfernen, ebenso die weißen Fäden, die sich zwischen den Schnitzen befinden. Das Fruchtfleisch möglichst fein zerschneiden. Die Kerne (die viel Pektin enthalten) in ein Mullsäckchen binden. Dazulegen. Wasser dazugießen.

2 bis 3 Tage an einem kühlen Ort zugedeckt stehen lassen. Dann alles auf kleinem Feuer 1/2 Stunde köcheln lassen. Das Kernsäckchen entfernen. Einen Teller für Gelierprobe im Tiefkühlfach kühlen.

Zucker zum Fruchtmus geben. Auf kleinem Feuer aufkochen. 30 Minuten köcheln lassen.

Rühren! Eventuell abschäumen. Gelierprobe machen! Sofort in heiß ausgespülte Gläser abfüllen. Diese mit Deckeln verschließen, die mit Rum ausgespült wurden. Auf dem Kopf stehend auskühlen lassen

LEMON CURD

Zutaten
3 ungespritzte Zitronen (abgeriebene Schale und Saft), 100 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier

Butter im Wasserbad schmelzen lassen, Zucker, Abrieb und Saft der Zitronen dazugeben.

Wenn der Zucker geschmolzen ist, Masse aus dem Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann die Eier dazugeben, Topf wieder ins Wasserbad stellen und mit dem Schneebesen zu einer dicken Creme rühren.

Diese in heiß ausgespülte Marmeladegläser füllen und gut verschließen. Kühl aufbewahrt hält es sich eine gute Woche.

LIMONCINO

Zutaten
1 l Alkohol (95%), 12 Zitronen (möglichst grün), 1 1/2 l Wasser, 1 kg Zucker

Schale der Zitronen abreiben und zum Alkohol geben.6 Tage stehen lassen.

Wasser mit Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Alles zusammen mischen (Alkohol mit Zuckerwasser), 1/2 Stunde stehen lassen und durch ein Sieb gießen.

LIMONCINO (VARIANTE MIT LIMONEN)

Zutaten
4 bis 5 ungespritzte Limonen, 1 l Grappa oder anderer Tresterschnaps, 1 Vanilleschote, 5 bis 6 gehäufte EL weißer Kandiszucker

Limonen halbieren und jeweils die eine Hälfte hauchdünn schälen, so dass die weiße Haut offen liegt. Alles in eine weithalsige Flasche geben.

Schnaps darüber gießen. Die Vanilleschote aufschlitzen und beifügen. Zum Schluss - je nach Geschmack - entweder mit Kandiszucker oder Akazienhonig süßen.

Gut verschließen und 14 Tage an die Sonne stellen.

KUMQUATS IN WEIßEM RUM

Zutaten
1 kg Kumquats (Zwergorangen), 950 g Zucker, 1 Flasche weißer Rum (38 Vol.-%)

Die Kumquats gründlich waschen und auf einem Küchentuch völlig abtrocknen lassen.

Jede Frucht mit einem Zahnstocher mehrmals rundherum einstechen. Den Zucker in einem halben Liter Wasser erhitzen und zehn Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Kumquats in die heiße Zuckerlösung geben und fünf Minuten darin leise kochen lassen.

Topf vom Herd nehmen und die Kumquats in der Zuckerlösung erkalten lassen.

Danach mit einer Schaumkelle aus der Zuckerlösung nehmen und in Gläser schichten.

Den Rum darüber gießen, die Früchte sollen ganz bedeckt sein. Früchte vier bis fünf Wochen an einem kühlen, dunklen Platz durchziehen lassen.

REISSUPPE MIT ZITRONE

Zutaten
1 EL Mehl, 1 EL Butter, 6 Tassen Hühnerbrühe, 6 EL Rundkornreis, 2 Eier, Saft von 1 Zitrone

Das Mehl in der Butter goldgelb anschwitzen, die lauwarme Hühnerbrühe vorsichtig unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzufügen und aufkochen lassen.

Den Reis waschen und in die nun gebundene Suppe geben. Gut umrühren. Die Suppe noch einmal aufkochen lassen, vom Feuer nehmen und zugedeckt 20 Minuten stehen lassen, bis der Reis weich ist. Die Eier schlagen und vorsichtig mit dem Zitronensaft vermischen.

Ein wenig von der Brühe löffelweise unter das Ei-Zitronen-Gemisch rühren und diese Sauce dann in die Suppe gießen. Umrühren und heiß servieren.

FEINE GENÜSSE - LECKERE MENÜS FÜR DEN DEZEMBER

DAS MENÜ 01.DEZEMBER

Petersilien-Cremesuppe - Gänsebraten mit Apfel-Wacholder-Sauce , Serviettenklössen und Sauerrahmgelee - Schwarzwälder Kirsch-Törtchen

Die Raffinesse dieses festlichen 4-Gänge Menüs für acht Personen liegt im Geschmack, denn die Zubereitung ist einfach. Vieles lässt sich auch prima vorbereiten.

VORSPEISE : PETERSILIEN-CREMESUPPE

Für 8 Portionen:

FÜR DIE KLOSSCHEN

30 g Butter, Salz, 50 g Mehl, 1 Ei (Größe M) , 40 g geriebener Parmesan, Pfeffer, Muskat

FÜR DIE SUPPE

1-2 Zwiebeln (100 g), 250 g glatte Petersilie 60 g Butter, 1-2 EL Mehl, 1,6 l Gemüsefond (Glas) oder Gemüsebrühe (Instant) , 250 g Schlagsahne, 1 Prise Salz , 8 EL Milch, Pfeffer, Zitronensaft

Am Vormittag: Für die Klößchen 75 ml Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Gesiebtes Mehl hineinschütten. Rühren, bis sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Masse in eine Schüssel füllen, Ei und Parmesan unterrühren, würzig abschmecken.

Für die Suppe Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Petersilie putzen. Zwiebeln in Butter dünsten, mit Mehl bestäuben. Gemüsefond und Sahne angießen. Aufkochen.

Von der Käse-Masse mit Teelöffeln Nocken abstechen, in kochendes Salzwasser geben. Hitze reduzieren, Nocken einige Minuten ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Herausnehmen, abtropfen.

Vor Eintreffen der Gäste: Petersilie mit Milch im Mixer pürieren, unter die heiße Suppe rühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen. Suppe mit Klößchen servieren.

Vorbereitungszeit: 40 Minuten - Zubereitungszeit: 30 Minuten

HAUPTGERICHT : GÄNSEBRATEN MIT APFEL-WACHOLDER-SAUCE , SERVIETTENKLÖSSEN UND SAUERRAHMGELEE

Für 8 Portionen:

Sauerrahm-Gelee

4 Blatt weiße Gelatine, 1 kleiner Bund Dill , 500 g saure Sahne, 200 g Creme fraiche , Salz, Pfeffer, Zitronensaft , 1 Knoblauchzehe, 1-2 EL Anisschnaps , 1 kleine Salatgurke, 2 EL Weißweinessig , 2 EL Olivenöl, 8 Scheiben Graved Lachs

FUER DEN GÄNSEBRATEN 1 küchenfertige Gans (4-5 kg) mit Gänseklein, Salz, Pfeffer, Beifuss 1 EL Wacholderbeeren, 4 EL Öl , 4 rotschalige, säuerliche Äpfel , Zitronensaft , 2 Zwiebeln , 400 ml Weißwein, 400 ml Hühnerbrühe

FÜR DIE SERVIETTEN-KLÖSSE 6 Eier (Größe M), 500 g Brötchenwürfel , 250 ml Milch, Salz, Muskat, 2 EL gehackte Petersilie, Butter zum Bestreichen

Vorbereitungszeit: 45 Minuten - Kühlzeit:4-5 Stunden

Sauerrahm-Gelee

Am Vortag: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dir) putzen, die Hälfte grob hacken. Saure Sahne mit Creme fraiche glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Knoblauch abziehen, dazupressen. Gehackten Dill untermengen, Creme mit Anisschnaps abschmecken.

Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. Etwas Creme unterrühren, Rest untermischen. Masse in 8 kalt ausgespülte Portions-Förmchen füllen, kalt stellen.

Am Festtag : Gurke putzen, halbieren, entkamen, in winzige Würfel schneiden. Essig mit Öl verquirlen, leicht salzen.

Gelee auf Teller stürzen. Etwas Vinaigrette auslesen. Mit Gurkenwürfeln und Lachs anrichten. Mit Dill garnieren.

Gänsebraten mit Apfel-Wacholder-Sauce und Serviettenkloessen

Vorbereitungszeit: 40 Minuten - Zubereitungszeit: 180 Minuten

Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Gans abspülen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Beifuss würzen. Mit gehacktem Gänseklein und Wacholder in Öl gold-braun anbraten, Gans auf. den Rücken drehen. Im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stu-fe 3) 70 Minuten braten. Auf 175 Grad (Gas: Stufe 2) schalten. Gans ca. weitere 90 Minuten braten.

Serviettenkloesse

45 Minuten vor Ende der Bratzeit Eier trennen. Brötchen mit Milch, Eigelben, Salz, Muskat und Petersilie vermengen. Eiweiße steif schlagen, unterheben. Eine Stoff-Serviette buttern, Brot-Masse einwickeln, Enden zubinden. In Salzwasser 20-25 Minuten kochen. Einmal wenden.

Apfel-Wacholder-Sauce

Für die Sauce 8 EL vom Gänsefett abnehmen. Die Äpfel entkernen, in schmale Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebeln abziehen und würfeln, Zwiebeln im Fett anschwitzen, mit Wein, Brühe und entfettetem Bratenfond erlöschen. Apfelspalten bissfest schmoren, herausnehmen, wärm stellen. Sauce etwas einköcheln lassen, dann pürieren.

Kloß in Scheiben teilen. Die Gans tranchieren , mit Kloßscheiben, Apfelgemüse und der Sauce servieren.

DESSERT : SCHWARZWÄLDER KIRSCH-TÖRTCHEN

40 g Zartbitter-Kuvertüre ; 100 g weiche Butter ; 1 Ei, getrennt (Größe M) ; 90 g Puderzucker ; 125 ml Milch ; 150 g Mehl ; 1/2 Pck. Backpulver ; 1 TL Kakao ; 8 EL Kirschwasser ; 400 g Schlagsahne ; 1 Pck. Sahnesteif ; 1 großes Glas Sauerkirschen

Vorbereitungszeit 15 Minuten - Zubereitungszeit: 25 Minuten

Am Vormittag: Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen, Kuvertüre schmelzen. Butter, Eigelb und Puderzucker schaumig rühren. Milch und Kuvertüre unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, sieben und mit geschlagenem Eischnee unterheben. Teig in 8 gefettete Tartelettes-Förmchen füllen, bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 15 Minuten backen. Ausgekühlt stürzen.

Vor dem Servieren: Tartelettes mit dem Kirschwasser tränken. Sahne mit Sahnesteif schlagen. Törtchen mit Sahne und Kirschen belegen.

Getränke-Tipp: Kaffee

DAS MENÜ 02.DEZEMBER

Bouillon mit Basilikum-Crepes - Schweinefilet im Blätterteigmantel - Spekulatius-Mousse

Eine gemütliche Feier im Familienkreis, harmonisch vollendet mit einem besonderen Menü. Und damit auch Mutter etwas davon hat, kann sie sich die Arbeit gut einteilen: Vorspeise und Dessert lassen sich am Vortag vorbereiten. Am Festtag bleibt dann genügend Zeit, den Tisch zu dekorieren und die Hauptspeise in Ruhe zuzubereiten.

VORSPEISE : BOUILLON MIT BASILIKUM-CREPES

FÜR DIE BOUILLON

2 kg Suppenknochen vom Rind (vom Metzger klein hacken lassen), Salz, 2 Bund Suppengemüse, 1 Zweig Liebstöckel, 1 Zwiebel

FÜR DIE CREPES

80 g Mehl, Satz, 90 ml Milch, 50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure, 1 EL flüssige Butter, 1 Ei (Größe M), Butterschmalz zum Braten, 4 EL Basilikum-Streifen

Am Vortag: Knochen in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Knochen mit 1,5 1 kaltem Wasser und 1 TL Salz in einem Suppentopf aufkochen. Schaum abschöpfen, Grob geschnittenes Suppengemüse und Liebstöckel zufügen. Hitze reduzieren und Brühe 2-3 Stunden mit halb aufgelegtem Deckel simmern lassen. Zwiebel ungeschält halbieren, Schnittflächen ohne Fett anrösten, in die Suppe geben. Suppe noch 1 Stunde köcheln lassen, dann durchs Sieb gießen und über Nacht kalt stellen.

Am Festtag: Mehl mit Salz, Milch, Mineralwasser, Butter und Ei verquirlen, 30 Minuten quellen lassen. In einer Pfanne in heißem Fett 2 große, dünne Crepes backen: Teig erst auf einer Seite anbacken, Basilikum überstreuen, wenden. Crepes einrollen, kalt stellen, in dünne Scheiben schneiden. Mit heißer Bouillon servieren. Eventuell mit Basilikum garnieren.

Kochzeit der Brühe: 3-4 Stunden

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Zubereitungzeit : 25 Minuten

HAUPTGERICHT : SCHWEINEFILET IM BLÄTTERTEIGMANTEL

4 rote Paprikaschoten, 500 g Kalbsbrät , Salz, Pfeffer, 400 g Spinatblätter, 1 großes Schweinefilet (800 g), 1-2 EL Butterschmatz 200 g Frühstücksspeck in Scheiben (Bacon) 300 g TK-Blätterteig , 1 Eigelb (Größe M) ; 800 g Brokkoli, 750 g tiefgekühlte Kartoffelkrönchen, 2 Pck. fertige Sauce Hollandaise (a 250 g), 2-3 EL fein gehackte

gemischte Kräuter, 50 g Butter , Muskatnuss, 75 g Mandelblättchen

Paprikaschoten putzen, waschen und in kleine Stücke teilen. Im Mixen mit 1 EL Wasser fein pürieren, unter das Brät mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Spinat verlesen, abbrausen, in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken, trocken tupfen. Filet leicht salzen und pfeffern, in heißem Butterschmalz rundum kurz anbraten. Etwas abkühlen lassen, mit Speckscheiben umhüllen.

Spinatblätter auf ein großes Stück Klar-sichtfolie legen, dabei die Ränder über-lappen lassen. Filet darauf legen und mit Hilfe der Folie in die Spinatblätter einrollen, Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen. Teig- platten nebeneinander legen, mit dem Nudelholz über die Stoßkanten rollen, so dass sich eine zusammenhängende Plat-te ergibt. Einen Streifen für die Dekoration abtrennen. Die Hälfte der Brät-Masse in die Mitte der Teigplatte geben, Filet darauf set-zen. Übrige Brät-Masse aufs Filet streichen.

Filet in Blätterteig einrollen. Die Seiten-ränder umknicken. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen. Teig rundum bestreichen. Aus dem übrigen Teig kleine Sterne ausstechen, darauf legen. Ebenfalls mit Eigelb bestreichen. Filet auf einem mit Back-papier belegten Blech bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 35 Minuten goldbraun backen. Inzwischen den Brokkoli putzen, in kleine Röschen teilen, waschen, trocken tupfen. In kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, abschrecken, abtropfen.

Filet aus dem Ofen holen und ruhen lassen. Kartoffelkrönchen im Ofen nach Packungsangabe goldgelb backen, Sauce nach Packungsangabe erwärmen, Kräuter untermischen. Brokkoli in heißer Butter schwenken, mit Salz und 1 Prise Muskat würzen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

In Scheiben teilen, mit Sauce und Beilagen anrichten. Mandeln überstreuen.

Vorbereitungszeit: 90 Minuten

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Getränke-Tipp: Weißherbst

DESSERT : SPEKULATIUS-MOUSSE

4 Blatt weiße Gelatine, 150 g Mandelmus 100 g Quark (40 % Fett), 500 g Natur Joghurt, 50 g Puderzucker, 2 TL Zitronensaft, 200 g Schlagsahne, 10 Gewürz-Spekulatius, 250 ml roter Johannisbeersaft 5 EL Himbeersirup, 1 EL Speisestärke, 300 g TK-Himbeeren

Am Vortag: Gelatine einweichen. Mandelmus mit Quark, Joghurt, Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. Erst 1 EL der Creme unterrühren, dann den Rest. Sahne steif schlagen, unterziehen. Die Hälfte der Creme in eine flache Schüssel füllen mit den Spekulatius belegen, übrige Creme darauf verteilen. Zugedeckt kalt stellen.

Am Festtag Für die Grütze Saft und Sirup in einem Topf aufkochen. Angerührte Stärke zufügen, aufkochen lassen. Himbeeren kurz darin ziehen lassen.

Von der Mousse Nocken abstechen, mit Himbeergrütze auf Tellern anrichten.

Zubereitungszeit : 45 Minuten

Kühlzeit: 12 Stunden

Getränke-Tipp: Espresso

DAS MENÜ 03.DEZEMBER

Klare Rinderbrühe mit Eierstich - Puter mit zartem Wirsing-Gemüse - Aromatische Orangencreme

VORSPEISE : KLARE RINDERBRÜHE MIT EIERSTICH

Für 6-8 Portionen:

4 Eier ;1/4 l Milch ; Salz ; 1 TL Oel ; 1 Stange Porree (Lauch) ; 300 g Knollensellerie ; 4 große Möhren ; 1,2 l Rinderbrühe (Instant) ; weißer Pfeffer

Eier, Milch und Salz verquirlen. Vier Tassen (ä ca. 1/8 1 Inhalt) mit Öl ausstreichen, die Eiermilch hineinfüllen. Wasser in einem Topf aufkochen. Die Tassen hineinsetzen (das Wasser sollte bis zum Tassenrand reichen). Die Eiermilch bei schwacher Hitze ca. 25 Minuten stocken lassen.

Eierstich gut abkühlen lassen, stürzen, in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden und Sterne (ca. 2 cm) ausstechen.

In der Zwischenzeit Porree, Sellerie und Möhren putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Die Brühe aufkochen, Gemüsestreifen hineingeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eierstichsterne hinzufügen, in der Brühe erwärmen und anrichten.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.

Pro Portion ca. 120 Kalorien

Dazu schmeckt ein trockener, gut gekühlter Sherry

HAUPTGERICHT : PUTER MIT ZARTEM WIRSING-GEMÜSE

Für 6-8 Portionen:

1 küchenfertiger Puter (3-4 kg) ; Salz ; Pfeffer ; 5 mittelgroße Äpfel ; 1 Dose (425 ml) Maronen ; je 1/2 TL getrockneter Thymian und Majoran ; 1 Bund Suppengrün ; 1/2 l Gemüsebrühe (Instant) ; 1/4 L Weißwein ; 2 EL Aprikosen-Konfitüre ; 1 Kopf Wirsingkohl (ca. 1 kg) ; 30 g Butter oder Margarine ; 30 g Mehl ; 200 g Schlagsahne ; geriebene Muskatnuss ; 2-3 EL dunkler Soßenbinder ; evtl. Thymian und Apfelscheiben zum Garnieren ; Holzspießchen ; Küchengarn

Puter waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. 3 Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Die Maronen abtropfen lassen. Mit Äpfeln, Thymian und Majoran mischen. Puter damit füllen. Öffnungen mit Holzspießchen zustecken und mit Küchengarn zuschnüren.

Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern. Puter auf den Rost des Backofens legen und Fettpfanne darunterschieben. Suppengrün darin verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C ca. 3 1/2 Stunden braten. 1/4 l Brühe und Wein nach und nach angießen. Puter 10 Minute vor Ende der Garzeit Mit der

Aprikosen-Konfitüre bestreichen

In der Zwischenzeit Wirsing putzen, waschen und in grosse Stücke schneiden. Die restlichen Äpfel waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Wirsing in 3/8 l kochendem Salz-wasser ca. 15 Minuten dünsten.

Die Apfelstücke nach 10 Minute zugeben und mitgaren. Anschliessend abtropfen lassen, das Gemüsewasser dabei auffangen.

Fett in einem Topf erhitzen Das Mehl darin goldgelb schwitzen. Mit 1/4 L Gemüsewasser und der Sahne ablöschen. Unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kohl und Kartoffeln darin erhitzen.

Puter warm stellen. Die restliche Brühe zum Bratenfond geben, durchsieben und aufkochen. Mit Soßenbinder andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles anrichten. Nach Belieben mit Thymian und Äpfeln garnieren. Soße extra dazu reichen. Dazu passen Rösti.

Zubereitungszeit ca. 4 Stunden.

Pro Portion ca. 1000 Kalorien

Dazu schmeckt ein Rotwein, z.B. ein Merlot oder ein Valpolicella

DESSERT : AROMATISCHE ORANGENCREME

Für 6-8 Portionen:

9 unbehandelte Orangen ; 1/8 L Orangenlikör (z.B. Grand Marnier) ; 5 Blatt weiße Gelatine ; 4 Eier ; 100 g Zucker ; 1 Päckchen Vanillin-Zucker ; 3 EL Zitronensaft ; 1 Messerspitze gemahlener Zimt ; 250 g Schlagsahne ; Minzeblättchen zum Verzieren

Sechs Orangen dick schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, den Saft dabei auf-fangen. Die Orangenfilets in eine große Glasschüssel geben. 100 ml Likör und den aufgefangenen Orangensaft über die Filets träufeln und ziehen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die restlichen Orangen heiß waschen und trockentupfen. Von 2 Orangen die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen, 1/8 1 abmessen. Eier trennen. Eigelb, Zucker und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einer cremigen Masse aufschlagen. Orangenschale und -saft, Zitronensaft, Zimt und übrigen Likör zufügen und unterrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und unter die Creme rühren. Creme kalt stellen.

Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, erst die Sahne, dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Creme auf die marinierten Orangen-filets geben und nochmals für ca. 1 Stunde kühl stellen.

Von der übrigen Orange einige Scheiben abschneiden und vierteln. Den Rest schälen, Schale in dünne Streifen schneiden. Die Creme mit geviertelten Orangenscheiben, Orangenschale und der Minze verzieren

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten (ohne Wartezeit)

Pro Portion ca. 440 Kalorien

Dazu schmeckt eine Tasse Kaffee oder ein Espresso

EXTRA - TIPP :

Zum Filetieren von Orangen am Blüten- und Stielansatz jeweils einen Deckel abschneiden. Die Orange dann mit einer Schnittfläche auf ein Brett stellen und die Schale in Streifen von oben nach unten dick abschneiden. Damit die Creme schön glatt wird, die Gelatine nach dem Auflösen erst mit 3-4 EL Orangencreme verrühren und dann in die übrige Creme rühren.

DAS MENÜ 04.DEZEMBER

Gebratener Kürbis mit Feldsalat + Hühnersuppe mit Käsenocken - Gänsebrust mit Dattel-Sauerkraut - Hippen mit Hagebuttencreme

VORSPEISE : GEBRATENER KÜRBIS MIT FELDSALAT + HÜHNERSUPPE MIT KÄSENOCKEN

Gebratener Kürbis mit Feldsalat:

200 g Feldsalat , 250 g Kürbisfruchtfleisch , 1 Zwiebel , 1 Knoblauchzehe , 40 g rote Linsen , Salz , 4 EL Olivenöl , 2 EL Balsamico-Essig , 1 TL Honig , Cayennepfeffer

Hühnersuppe mit Käsenocken

50 g weiche Butter , 1 Eigelb , 50 g Doppelrahmfrischkäse , 75 g Mehl , 1/2 TL Trockenhefe , 75 g geriebener Gouda , 1 EL Tomatenmark , Salz , Fett zum Frittieren , 1 L Hühnerbrühe (Instant) , 150 g Porree

Gebratener Kürbis mit Feldsalat

Feldsalat gründlich abbrausen und putzen. Kürbisfruchtfleisch fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in Spalten, Knoblauch in sehr feine Scheiben schneiden.

Linsen in leicht gesalzenem Wasser ca. 5 Min. kochen. Wasser abgießen, Linsen abtropfen lassen.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Kürbisfruchtfleisch darin kurz anbraten. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und glasig dünsten.

2 EL Olivenöl mit Balsamico-Essig und Honig verrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken. Den Feldsalat auf 4 Teller verteilen, gebratenen Kürbis und Linsen darauf anrichten und alles mit der Marinade beträufeln.

Zubereitung ca. 25 Min.

Pro Person E: 4 g, F: 10 g, KH : 8 g , 140 kcal

Hühnersuppe mit Käsenocken

Butter mit Eigelb und Frischkäse verrühren. Mehl mit Hefe mischen, zusammen mit Gouda und Tomatenmark unterarbeiten. Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.

Etwa 1 l Salzwasser zum Kochen bringen. Aus dem Teig Nocken abstechen. Diese ca. 5 Min, im Kochwasser ziehen lassen, abschöpfen und abtropfen lassen. Im heißen Fett portionsweise frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Brühe aufkochen, Porree abbrausen, putzen und in feine Ringe schneiden. In die

Brühe geben und 2-3 Min. garen. Die Nocken in Suppentellern anrichten und die Hühnerbrühe angießen

Zubereitung ca. 25 Min. - Ruhen ca. 30 Min.

Pro Person E: 12 g, F: 22 g, KH: 16 g , kcal : 310

HAUPTGERICHT : GÄNSEBRUST MIT DATTEL-SAUERKRAUT

150 g getrocknete Datteln ; 125 ml Cidre ; 1 Zwiebel ; 1 getr. Lorbeerblatt ; 2 EL Öl ; 500 g Sauerkraut ; Salz ; Piment ; 2 Gänsebrustfilets (a ca. 300 g) ; Pfeffer ; 250 ml klare Hühnerbrühe (Instant) ; Saft von 2 Orangen ; 2 TL gehackte, eingelegte grüne Pfefferkörner ; 1 Prise Zucker ; 3-4 EL Soßenbinder ; 8 Orangenspalten

Datteln klein schneiden, in einen Topf geben, Cidre angießen und einkochen lassen. Zwiebel schälen, würfeln, mit Lorbeerblatt im 01 andünsten. Sauerkraut, Datteln hinzufügen. Mit Salz, Piment würzen. Zugedeckt ca. 45 Min. dünsten.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Filets abbrausen, trockentupfen, Haut einritzen. Mit Hautseite nach unten etwa 5 Min. anbraten. Wenden, nochmals ca. 5 Min. braten. Würzen. Ca. 45 Min. im Ofen garen

Bratensatz mit Brühe, Saft lösen. In einem Topf aufkochen, geh. Pfeffer, Zucker zufügen. Soße binden. Mit Filetscheiben, Kraut anrichten. Mit Orangenspalten garnieren

Dazu passen Schupfnudeln.

Zubereitung ca. 20 Min. - Garen ca. 55 Min.

Pro Person 33 g, F: 32 9, KH: 34 g , kcal 50

DESSERT : HIPPEN MIT HAGEBUTTENCREME

30 g Marzipan ; 2 Eier ; 60 g Zucker ; 1 Prise Salz ; 250 ml Sahne ; 75 g Mehl ; 4 Blatt Gelatine ; 200 g Hagebuttenkonfitüre ; 50 g Mascarpone ; abgeriebene Schale einer halben Zitrone ; Puderzucker und Kakao zum Bestäuben ; Minze zum Garnieren

Marzipan, Eier, Zucker, Salz, 2 EL Sahne, Mehl zu einer glatten Masse verarbeiten. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig in 12 Kreisen (Durchmesser 10 cm) darauf streichen. 5 Min. backen, vom Papier lösen und abkühlen lassen.

Gelatine einweichen. Bis auf 2 EL die Konfitüre mit Mascarpone, Schale verrühren. 4 EL Sahne beiseite stellen, restliche steif schlagen. Gelatine auf lösen, mit flüssiger Sahne verrühren, unter die Creme ziehen, Schlagsahne unterheben. Kaltstellen

Hälfte der Creme auf 4 Hippen verteilen, mit je 1 Hippe bedecken, übrige Creme darauf geben, Deckel aufsetzen, mit Puderzucker, Kakao bestäuben. Mit Minze, 2 EL Konfitüre garnieren

Pro Person E: 11 g, F: 30 9, KH: 80 g , kcal : 630

Zubereitung ca. 45 Min.

DAS MENÜ 05.DEZEMBER

Forellenmousee mit Friseesalat - Entenbrustfilet mit Schalotten-Pfifferlingssoße - Honig-Safran-Birnen

VORSPEISE : FORELLENMOUSEE MIT FRISEESALAT

1 Schalotte ; 20 g Margarine (z. B. Sanella) ; 175 g geräuchertes Forellenfilet ; 400 g Creme fraiche ; 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale ; Salz ; Pfeffer ; 1 Bund gehackter Dill ; 3 Blatt weiße Gelatine ; 100 g Feldsalat ; 1 Frisee-Salat ; 2 EL Weißweinessig ; 1 TL milder Senf ; 1 Prise Zucker ; 5 EL Öl ; 2 EL Ketakaviar

Schalotte abziehen, fein hacken und in heißer Margarine glasig dünsten. Forellenfilet in Stücke schneiden. Mit 200 g Creme fraiche gedünsteten Schalottenwürfeln und Zitronenschale im Mixer pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dill abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Mit den restlichen 200 g Creme fraiche verrühren Unter das Forellenpüree heben, mit Satz, Pfeffer abschmecken. 4. Die Gelatine tropfnass bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Unter die Forellenceme ziehen. Diese 2 Std. kühlen

Friseesalat putzen. Waschen, trockenschleudern, zerpflücken. Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker verrühren. Öl unterschlagen. Salat damit anmachen

Aus der Forellenmousse mit 2 Esslöffeln 8 Klößchen abstechen und auf dem Salat anrichten. Mit Ketakaviar garniert servieren. Frisches Baguette dazu reichen

Zubereitung: ca. 30 Min. - Kühlen ca. 2 Std.

kj/kcal p. P. 2394/570

HAUPTGERICHT : ENTENBRUSTFILET MIT SCHALOTTEN-PFIFFERLINGSSOßE

2 Entenbrustfilets ; 6 Wacholderbeeren ; 1 Bund Thymian ; 5 EL Oel (z.B. Biskin) ;

Salz ; Pfeffer ; 250 g Pfifferlinge ; 200 g Schalotten ; 1 EL Bratfett mit Butteraroma (Z. B. Biskin Spezial) ; 250 ml trockener Rotwein ; 125 ml Fleischbrühe ; 1 TL dunkler Soßenbinder

Wacholder zerstossen. Thymian waschen, Blättchen von 2 Zweigen abzupfen. Mit 3 EL Wacholder, 2-3 EL Öl, Salz, Pfeffer mischen. Fettschicht von den Filets abziehen. Fleisch 4 Std. im Würzöl marinieren.

Inzwischen Pfifferlinge waschen und gut abtropfen lassen. Schalotten abziehen und hacken Filets trockentupfen und im heißen Bratfett rundherum braun anbraten. Schalotten und Pfifferlinge hinzufügen, leicht anbraten Wein und Brühe angießen, restliche Wacholderbeeren, zufügen. Kurz aufkochen und 12 Min. bei mittlerer Hitze garen

Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und 5 Min. ruhen lassen. Soßenbinder in den Sud rühren. Kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 6. Die Filets in Scheiben schneiden. Mit Schalotten, Pfifferlings-Soße anrichten und mit etwas frischem Thymian garnieren.

Dazu passen Rösti oder Mini-Kartoffelpuffer

Zubereitung: ca. 30 Min. - Marinieren 4 Std.

kJ/kcal p. P. 2100/500

DESSERT : HONIG-SAFRAN-BIRNEN

4 Birnen (z. B. Williams Christ) ; Saft von drei Zitronen ; 2 g Safran ; 25 g Bratfett mit Butteraroma (z. B. Biskin Spezial) ; 1 EL Akazien oder Tannenhonig ; 8 Waffelröllchen ; Minze oder Zitronenmelisse zum garnieren

Die Birnen waschen, schälen, den Stiel und den Blütenansatz am Boden entfernen, 2. Die Zitronen auspressen. 1 EL Saft beiseite stellen.

Den Rest in 1 L Wasser zum Kochen bringen. Birnen darin ca. 7 Min. dünsten (Sie sollen noch Biss haben). Safran in 1 TL Wasser auflösen. Butter und Honig zerlassen. Safran einrühren. Die Birnen abtropfen lassen und unter Wenden ca. 5 Min. in der Safran-Honig-Butter garen, bis sie leuchtend gelb sind.

Birnen leicht abkühlen lassen. Mit Safran-Honig-Butter, je 2 Waffelröllchen und einigen Minze- oder Melisseblättchen anrichten.

Zubereiten. ca. 20 Min.

kJ/kcal p. P.: 1008/240

Extra-Tipp

Dieses Dessen schmeckt auch mit Äpfeln oder mit Exoten wie Nashii-Birnen. Eine raffinierte Note erhält es, wenn Quitten Verwendet werden. Die sollten gesüßt und 20-30 Min. gekocht werden. Safran von hervorragender Qualität kommt nun in der Apotheke Die rötlichen Fäden müssen vor der Verwendung fein zerstoßen und in Flüssigkeit (Wasser, Wein, Likör, Milch) aufgelöst werden.

DAS MENÜ 06.DEZEMBER

Weihnachten wie in Italien : Feigen mit Parmaschinken - Feine Kalbsschnitzel in Zitronensoße - Erfrischende Cassata

VORSPEISE : FEIGEN MIT PARMASCHINKEN

4 frische reife Feigen ; 8 Scheiben Parmaschinken (ca. 200 g) ; schwarzer Pfeffer aus der Mühle ; evtl. Minze zum Garnieren

Die Feigen waschen, vorsich-tig trockentupfen und halbieren. Die Feigenhälften mit einem scharfen Messer bis fast zum Stiel mehrmals einschneiden.

Die Feigen fächerförmig leicht auseinanderziehen und je 2 Hälften auf 4 Tellern anrichten. Den Parmaschinken locker einrol-len und je 2 Scheiben zu den Fei-gen legen. Feigen und Schinken mit schwarzem Pfeffer bestreu-en. Evtl. mit Minzeblättern gar-niert servieren.

Dazu passen warme Ciabattascheiben (italienisches Weißbrot) am besten

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten. Pro Portion ca. 180 Kalorien

Dazu schmeckt ein gut gekühlter Prosecco oder ein trockener Sekt

HAUPTGERICHT : FEINE KALBSSCHNITZEL IN ZITRONENSOßE

275 g Tomaten ; 500 g grüne Bohnen ; 1 Zwiebel ; 1 Bund Petersilie ; 1 unbehandelte Zitrone ; 50 g Butter oder Margarine ; Salz ; 4 Kalbsschnitzel (a ca. 150 g, ca. 1 cm dick) ; weißer Pfeffer ; 3-4 EL Mehl zum Wenden ; 2-3 EL Olivenöl ; 200 ml klare Rinderbrühe (Instant) ; 1 EL Zitronensaft ; Zitronenraspel zum Bestreuen

Die Tomaten waschen, kreuz-weise einritzen und 1-2 Mi-nuten mit kochendem überbrühen. Kalt abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Die Bohnen putzen, waschen und schräg in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Zitrone waschen, trockenreiben und in dünne Scheiben schneiden.

30 g Fett würfeln und für ca. 10 Minuten in das Gefrierfach legen. Die Bohnen in wenig kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen, abtropfen lassen.

Inzwischen Schnitzel halbieren und auf ca. 1/2 cm Dick flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite 1-2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen. Bratensaft m Brühe ablöschen und lösen. Soße durch ein Sieb

gießen und mit den Schnitzeln wieder zurück in die Pfanne geben. Zitronenscheibe auf das Fleisch legen und alles zugedeckt 5-10 Minuten schmoren Restliches Fett schmelzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Tomaten zufügen, kurz anschmoren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bohnen und die Petersilie hineingeben und darin schwenken.

Das Fleisch und die Zitronenscheiben aus der Soße nehmen und mit dem Gemüse anrichten. Kalte Fettstückchen unter ständigem Rühren in die heiße Soße geben. Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und über das Schnitzel gießen. Nach Belieben mit Zitronenraspeln bestreut servieren

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Pro Portion ca. 480 Kalorien

Dazu schmeckt ein gut gekühlter Chardonnay oder italienischer Gavi

DESSERT : ERFRISCHENDE CASSATA

ZUTATEN:

50 g gemischte kandierte Früchte ; 50 g Orangeat ; 50 g Zitronat ; 50 g Zartbitter-Schokolade ; 25 g abgezogene Mandeln ; 50 g Ricotta ; 1 EL Zucker ; 400 g Schlagsahne ; kandierte Kirschen, Orangenscheiben und Ananas zum Verzieren

Gemischte kandierte Früchte, Orangeat, Zitronat und Schokolade grob hacken. Die Mandeln fein hacken. Ricotta, Zucker und 50 g Schlagsahne cremig rühren. 250 g Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter die Ricottacreme heben. Kandierte Früchte, Orangeat, Zitronat, Schokolade und Mandeln unterheben. Eine halbrunde Form (ca. 600 ml Inhalt) mit kaltem Wasser ausspülen, die Fruchtcreme hineinfüllen und glattstreichen. Anschließend im Gefrierfach ca. 4 Stunden gefrieren lassen.

Restliche Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Form aus dem Gefrierfach nehmen und kurz in heißes Wasser tauchen. Die Cassata auf eine Servierplatte stürzen. Mit einem Sahnekranz und kandierten Früchten verziert servieren

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten (ohne Wartezeit).

Pro Portion ca. 360 Kalorien

Die Cassata etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen. So erhält sie einen besonders zarten Schmelz. Damit Sie beim Portionieren wenig Kraft aufwenden müssen, tauchen Sie einfach ein langes, scharfes Messer kurz in heißes Wasser oder verwenden ein elektrisches Messer

Bei der Formwahl können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen. Achten Sie nur darauf, dass die Form 600 ml Flüssigkeit fassen kann. Natürlich lässt sich die Cassata auch in 4 kleinen Förmchen (a 150 ml) gefrieren. So ist sie gleich portioniert.

Dazu gehört "naturalmente" ein echter italienischer Espresso

DAS MENÜ 07.DEZEMBER

Avocadosalat mit Tomatenvinaigrette - Zartes Rehfilet mit Brokkoli - Edle Schokoladencreme

VORSPEISE : AVOCADOSALAT MIT TOMATENVINAIGRETTE

Für 2 Portionen:

1 große Tomate ; 1 Avocado ; 2 EL Zitronensaft ; 4 EL Himbeer-Essig ; Salz ; Pfeffer ; 1 Prise Zucker ; 2 EL Walnussöl ; 50 g Feldsalat ; 1/2 Kopf Eichblattsalat ; 4 Walnusshälften

Die Tomate waschen, putzen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Die Avocado halbieren, entkernen, schälen und fächerartig aufschneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln.

Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl darunterschlagen. Die Tomatenwürfel zu-fügen. Salate putzen, gründlich waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Salate und Avocado auf Tellern anrichten. Die Marinade darübergießen. Mit Walnusshälften garniert servieren

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Pro Portion ca. 400 Kalorien

Dazu schmeckt ein gut gekühlter Rosewein z.B. ein Cote de Provence

HAUPTGERICHT : ZARTES REHFILET MIT BROKKOLI

ZUTATEN für 2 Portionen:

200 g Kartoffeln ; 100 g Möhren ; 100 g Schlagsahne ; Salz ; Pfeffer ; 400 g Brokkoli ; 400 g Rehfilet ; 2 EL Öl ; 1/8 L Rotwein ; 2 EL rotes Johannisbeer-Gelee ; 1 EL dunkler Soßenbinder ; 2 EL Pinienkerne ; 2 EL Butter oder Margarine ; 2 Babybirnen (a.d. Glas) ; 2 EL Preiselbeeren (a.d. Glas)

Kartoffeln und Möhren schälen, waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben hobeln. Das Gemüse abwechselnd schuppenförmig in eine feuerfeste Form schichten. Die Sahne mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und über das Gemüse gießen. Dann das Gratin im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Den Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen Den Brokkoli in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen. An schließend abtropfen lassen.

Das Rehfilet waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. im heißen Öl rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten zu Ende braten.

Rehfilet mit Wein ablöschen Gelee in der Soße erhitzen Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Soßenbinder ein rühren und nochmals aufkochen Pinienkerne kurz vor dem Anrichten im heißen Fett rösten. Brokkoli zufügen und darin schwenken. Rehfilet, Soße, Gemüse und Kartoffel-Möhren-Gratin anrichten. Die Babybirnen mit Preiselbeeren füllen und dazu servieren

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Pro Portion, ca. 890 Kalorien

Dazu schmeckt Rotwein, z.B. ein Barolo oder ein roter Burgunder

DESSERT : EDLE SCHOKOLADENCREME

Für 2 Portionen:

2 Blatt weiße Gelatine ; 50 g Zartbitter-Schokolade ; 3 EL Pistazienkerne ; 2 Eier ; 50 g Puderzucker ; 1 Päckchen Vanillin-Zucker ; 1 EL Kaffee-Likör ; 1 TL lösliches Kaffeepulver ; 125 g Schlagsahne ; 250 g tiefgefrorene Himbeeren ; 1 EL Schokoladenraspel

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade in Stücke brechen und bei schwacher Hitze in einem Wasserbad schmelzen. 2 EL Pistazienkerne fein hacken.

Eier trennen. Eigelb, 30 g Puderzucker und Vanillin-Zucker sehr schaumig aufschlagen. Nach und nach die flüssige Schokolade und die gehackten Pistazien unterrühren. Gelatine gut ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen, mit dem Kaffee-Likör und -pulver verrühren und zur Schokoladencreme geben. Creme kurze Zeit kühl stellen

Eiweiß und 75 g Sahne getrennt steif schlagen. Sobald die Schokoladenmasse fest zu werden beginnt, erst die Sahne,

dann den Eischnee unterheben. Die Masse in 2 kalt ausgespülte Puddingförmchen (a ca. 200 ml Inhalt) füllen und ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Himbeeren auftauen lassen. 200 g Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Himbeerpüree mit 2 EL Puderzucker verrühren. Förmchen bis zum Rand kurz in heißes Wasser tauchen, Creme am Rand mit einem Messer lösen und auf Teller stürzen. Püree auf die Teller geben. Restliche Sahne steif schlagen, auf die Schokoladencreme spritzen. Die restlichen Pistazien mahlen. Creme mit übrigen Himbeeren, gemahlenen Pistazien, übrigem Puderzucker und Schokoladenraspeln verzieren

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten (ohne Wartezeit

Pro Portion ca. 710 Kalorien

Dazu schmeckt ein Cappuccino

Sicher haben Sie 1 Tafel Schokolade gekauft. Damit die übrigen 50 g nicht einfach vernascht werden, haben wir einen besonderen Deko-Tipp : Nehmen Sie ein Paar Lorbeer- oder Rosenblätter und ziehen Sie ihre Oberfläche durch die zuvor geschmolzene Schokolade. Ist die Schokolade fest, wird das Blatt einfach abgezogen

DAS MENÜ 08.DEZEMBER

Das Luxus-Schlemmer-Menü : Pikante Tomaten-Crostini mit Mozzarella - Gefüllte Gans auf Spinatgemüse - Exotisches Mangosorbet

VORSPEISE : PIKANTE TOMATEN-CROSTINI MIT MOZZARELLA

ZUTATEN für ca. 16 Stück:

250 g Kirschtomaten ; 250 g kleine Mozzarella Kugeln ; 1 Knoblauchzehe ; 1 Bund Basilikum ; 3 EL Balsam-Essig ; Salz ; grob gemahlener bunter Pfeffer ; 1 Prise Zucker ; 3 EL Olivenöl ; 1 italienisches Brot (Ciabatta)

Die Tomaten waschen, putzen und in Viertel schneiden. Mozzarella-Kugeln abtropfen lassen. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Basilikum waschen und trockentupfen. Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, in Streifen schneiden.

Essig, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl und Basilikum darunterschlagen. Die Mozzarella-Kugeln und die Tomaten zufügen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Brot in ca. 16 Scheiben schneiden. Marinierte Tomaten und Mozzarella auf den Brotscheiben gleichmäßig verteilen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 310 Kalorien

Dazu passt ein trockener Rieslingsekt oder Champagner

HAUPTGERICHT : GEFÜLLTE GANS AUF SPINATGEMÜSE

ZUTATEN für 6 Portionen:

1 küchenfertige Gans (4-5 kg) mit Innereien ; Salz ; Pfeffer ; 1 Dose (425 ml) Maronen ; 300 g kleine Äpfel ; 1 TL getrockneter Majoran ; 1 kg Spinat ; 1 Zwiebel ; 4 Petersilienwurzeln ; 1 EL Butter oder Margarine ; 1/2 L Hühnerbrühe (Instant) ; geriebene Muskatnuss ; 1/8 L trockener Weißwein ; 2 EL Mehl ; Zitronenraspel, Apfelscheiben und Majoran zum Garnieren ; Holzspieße ; Küchengarn

Fett von der Gans entfernen. Gans und Innereien waschen und trockentupfen. Die Gans von außen und innen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Maronen abtropfen lassen. Äpfel waschen, achteln und entkernen. Die Äpfel, Majoran und Maronen mischen, die Gans damit füllen. Mit Holzspießen und Küchengarn verschließen. Gans in die Fettpfanne des Backofens legen, die Innereien dazugeben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad C 3 - 3 1/2 Stunden braten. Nach ca. 30 Minuten 3/4 L warmes Wasser angießen.

Spinat putzen, waschen, abtropfen und in breite Streifen schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Petersilienwurzein putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Fett in einer Topf erhitzen, Zwiebeln und Petersilie andünsten. 1/8 L Brühe angießen, aufkochen und ca. 5 Min zugedeckt köcheln lassen. Spinat zugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, warm stellen

Gans warm stellen. Das Fett abschöpfen, den Bratensatz mit der restlichen Brühe ablöschen. Durch ein Sieb in eine Topf gießen. Den Wein zugießen, aufkochen lassen. Mehl mit etwa Wasser glattrühren. Die Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken

Die Gans mit dem Spinat auf einer großen Platte anrichten. Den Spinat mit Zitronenraspel bestreuen. Die Gans mit Apfelscheiben und Majoran garnieren. Die Soße extra dazu reichen. Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Kroketten

Zubereitungszeit ca. 4 Stunden

Pro Portion ca. 1290 Kalorien

Dazu passt ein kräftige Weißwein, z.B. ein Elsässer Riesling

DESSERT : EXOTISCHES MANGOSORBET

ZUTATEN für 6 Portionen:

100 g Zucker ; 3 reife Mangos ; Saft von 1 Zitrone ; 1/8 L halbtrockener Weißwein ; 1 Eiweiß ; 1 Kiwi ; 1 Sternfrucht (Karambola) ; 1 Granatapfel ; nach Belieben Zitronenmelisse zum Verzieren

1/8 L Zucker-Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Mangos schälen, Fruchtfleisch in Spalten schneiden und 12 dünne Spalten beiseite legen. Rest pürieren, mit Zitrone, Wein und Zuckerwasser verrühren. Eiweiß steif schlagen, unter das Püree heben, in eine Metallschüssel füllen. Ca. 2 1/2 Stunden gefrieren. Alle 15 Minuten durchrühren.

Kiwi schälen, längs halbieren, in feine Scheiben schneiden. Sternfrucht waschen, in Scheiben schneiden. Den Granatapfel halbieren und die Kerne mit einem Esslöffel herausklopfen

Sorbet kurz antauen, durchrühren. in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf einen vorgekühlten Dessert Teller spritzen. Kiwi, Sternfrucht, restliche Mangospalten und die Granatapfelkerne um das Sorbet herum verteilen. Evtl. mit Zitronenmelisse verziert servieren

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten (ohne Wartezeit)

Pro Portion ca. 220 Kalorien

Dazu schmeckt ein Milchkaffee

DAS MENÜ 09.DEZEMBER

Schwedisches Weihnachts-Menue : Gebeizter Lachs - Knuspriger Schinkenbraten auf Rotkohl - Cremige Apfelschichtspeise

VORSPEISE : GEBEIZTER LACHS

ZUTATEN für 6 Portionen:

1 Lachsseite (ca. 1 kg) ; 3 EL Zitronensaft ; 30 g grobes Salz ; 50 g Zucker ; Pfeffer ; Salz ; 5 Bund Dill ; 2 Eigelb ; 3 EL mittelscharfer Senf ; 3 EL flüssiger Honig ; 2 EL Creme fraiche ; Zitrone und Dill zum Garnieren ; Klarsichtfolie

Lachs waschen und trockentupfen. Eventuell vorhandene Gräten entfernen. Lachs mit Zitronensaft beträufeln. Grobes Salz, 25 g Zucker und Pfeffer mischen. Gleichmäßig auf den Lachs streuen. 4 Bund Dill waschen hacken und fest auf den Lachs drücken. Lachs halbieren und mit den Hautseiten nach außen übereinander legen. In Folie wickeln und mit Gewichten (z.B. Holzbretter und schwere Dosen) beschwert mindestens 2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen

Für die Soße den restlichen Dill waschen und hacken. Eigelb und restlichen Zucker cremig schlagen. Senf, Honig, Creme fraiche und Dill unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen

Lachs von der Haut schneiden und würfeln, mit der Soße anrichten. Mit Zitrone und Dill garniert servieren. Dazu schmeckt Vollkornbrot

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten (ohne Wartezeit).

Pro Portion ca. 480 Kalorien

Dazu passt ein trockener, gekühlter Sherry

HAUPTGERICHT : KNUSPRIGER SCHINKENBRATEN AUF ROTKOHL

ZUTATEN für 6 Portionen:

3 kg gepökelter Schweineschinkenbraten (beim Fleischer vorbestellen) ; 1 EL Pfefferkörner ; 1 TL Pimentkörner ; 1 Kopf Rotkohl (ca. 1,2 kg) ; 3 Zwiebeln ; 20 g Butterschmalz ; 3 Lorbeerblätter ; 5 Gewürznelken ; Salz ; 200 ml Obst-Essig ; 1 Glas (720 ml) Apfelmus ; 3-4 EL Zucker ; 3 EL mittelscharfer Senf ; 2 Eier ; 3 EL Paniermehl ; nach Belieben Petersilie zum Garnieren

Schinken waschen, in einen großen Topf legen und mit Wasser bedecken. Pfeffer- und Pimentkörner zufügen und alles aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 3 Stunden gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Rotkohl putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Kohl in dünne Streifen schneiden oder hobeln Zwiebeln schälen und hacke Beides im heißen Butterschmalz ca. 10 Minuten andünsten. Lorbeer, Nelken, etwas Salz und Essig zufügen. Zudeckt ca. 1 Stunde garen. Nach ca. 30 Minuten ca. 200 ml

Schinkenfond zugießen Kurz vor dem Servieren Apfelmus unterrühren und mit 2-3 EL Zucker abschmecken

Schinken aus dem Sud nehmen und Fettrand entfernen. Restlichen Zucker, Senf, Eier und Paniermehl mischen und auf den Schinken streichen. Schinken auf ein Backblech legen und im vor geheizten Backofen bei 200 Grad etwa 15 Minuten überbacken. Schinkenbraten und Rotkohl auf einer Platte anrichten und nach Belieben mit Petersilie garniere Dazu schmecken Salzkartoffeln

Zubereitungszeit ca. 3 1/2 Stunden (ohne Wartezeit).

Pro Portion ca. 1290 Kalorien

Dazu passt ein kühles Bier, z.B. Pilsener

DESSERT : CREMIGE APFELSCHICHTSPEISE

ZUTATEN für 6 Portionen:

1,2 kg Äpfel ; 100 ml Zitronensaft ; 1/2 TL gemahlener Zimt ; 1/2 L Apfelsaft ; 1/2 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" ; 3 EL Zucker ; 75 g Löffelbiskuits ; 2 EL Butter oder Margarine ; 400 g Schlagsahne ; nach Belieben gedünstete Apfelscheiben zum Verzieren

Apfel waschen, schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in Spalten schneiden und im Zitronensaft ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Zimt würzen.

4 EL Apfelsaft, das Pudding-pulver und 2 EL Zucker glattrühren. Restlichen Apfelsaft aufkochen lassen. Das angerührte Puddingpulver unter ständigem Rühren zufügen und nochmals aufkochen. Die vorbereiteten Äpfel unterheben. Abkühlen lassen

Löffelbiskuits fein zerbröseln. Im heißen Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Sahne und restlichen Zucker steif schlagen. Die vorbereiteten Zutaten abwechselnd in eine Schüssel schichten. Nach Belieben mit gedünsteten Apfelscheiben verzieren und servieren

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten (ohne Wartezeit).

Pro Portion ca. 440 Kalorien

Dazu schmeckt ein Kaffee oder ein cremiger Milchkaffee

DAS MENÜ 10.DEZEMBER

Champagner-Cocktail – Steinpilzbrühe - Gans mit Brotfüllung und Aprikosen-Wirsing - Mohn-Joghurt-Mousse

APERITIF : CHAMPAGNER-COCKTAIL

Grenadine ; 100 ml Orangensaft, frisch gepresst ; 2 EL Limettensaft ; 1 Flasche Champagner

Grenadine mit frisch gepresstem Orangensaft und Limettensaft verrühren und 30 Min. kalt stellen. Auf 6 Champagnerglaser verteilen und mit dem Champagner (oder trockenem Sekt) auffüllen und als Aperitif servieren

VORSPEISE : STEINPILZBRÜHE

ZUTATEN für 6 Portionen:

30 g getrocknete Steinpilze ; 2 Zwiebeln ; 4 EL Öl ; 2 Lorbeerblätter ; 3 Gewürznelken ; 800 ml Waldpilzfond ; 250 ml Milch ; Salz ; 20 g Butter ; 100 g Grieß ; 1 Ei (Kl. M) ; 20 g geriebener Parmesan ; 1 EL Schnittlauchröllchen ; Pfeffer ; 4 EL Sherry ; 250 g Champignons ; 1 Bund glatte Petersilie

45 Minuten Steinpilze in 500 ml heißem Wasser einweichen. Zwiebeln pellen, fein würfeln und in 2 El heißem Öl mit Lorbeer und Nelken glasig dünsten. Mit Fond und Steinpilzen mit Einweichwasser ablöschen. offen bei mittlerer Hitze 20 Min. kochen lassen.

Milch mit 1 Prise Salz und der Butter aufkochen, den Grieß einstreuen und so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topf löst. Topf vom Herd ziehen und das Ei mit Käse und Schnittlauch zügig unterrühren. Mit zwei nassen Teelöffeln ca. 24 Nocken abstechen und in kochendem Salzwasser 10 Min. leise garen. Pilzbrühe durch ein Sieb gießen und mit Salz, Pfeffer und Sherry würzen. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in 2 El Öl 3 Min. braten. Petersilie hacken

Champignons und die abgetropften Nocken mit der Petersilie in die Suppe geben, kurz aufkochen und sofort servieren

Pro Portion. 220 kcal, 8 g E, 14 g F

HAUPTGERICHT : GANS MIT BROTFÜLLUNG UND APRIKOSEN-WIRSING

ZUTATEN Für 4-6 Portionen:

Gans mit Brotfüllung

500 g Weizentoastbrot ; 125 g geschmolzene Butter ; 100 g getrocknete Tomaten (in Öl) ; 1 Bund Frühlingszwiebeln ; 500 ml Schlagsahne ; Salz ; Pfeffer ; 5 Eier ; 1 Gans (ca. 5 kg) ; 3 Zwiebeln ; 3 Lorbeerblätter ; 3 Gewürznelken ; 10 Wacholderbeeren ;

300 ml Weißwein ; 150 g Creme fraiche ; 2 EL heller Saucenbinder

Aprikosen-Wirsing

150 g getrocknete Aprikosen ; 150 ml Aprikosensaft ; 1 kg Wirsing ; 1 Bund Frühlingszwiebeln ; 30 g Butterschmalz ; 250 ml Gemüsebrühe ; Salz ; Pfeffer ; 1 El abgeriebene Zitronenschale ; 3-4 EL Zitronensaft ; 1-2 EL heller Saucenbinder

Zubereitung Gans mit Brotfüllung

Toastbrot entrinden, würfeln und in der Butter goldbraun braten. Tomaten abtropfen lassen, das Öl auffangen,Tomaten in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und nur das Weiße und Hellgrüne in Ringe schneiden. Brot mit Tomaten und Zwiebeln mischen. Sahne mit Salz und Pfeffer aufkochen, mit dem Tomatenöl über das Brot gießen. Nach und nach die Eier unterrühren.

Die Gans gründlich waschen, trockentupfen, innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung hineingeben, die Öffnung mit Holzstäbchen zustecken. Mit einem Faden wie einen Schnürschuh zusammenbinden. Die Gans in eine mit 2 1 Salzwasser gefüllte Saftpfanne geben, Im heißen Ofen bei 170 Grad auf der untersten Schiene 3 Std. braten (Gas 1-2, Umluft 160 Grad), dabei immer wieder mit Salzwasser beschöpfen und entfetten.

Nach 2 Std. ungeschälte, grob zerteilte Zwiebeln mit Lorbeer, Nelken und Wacholder in die Saftpfanne geben. Wein zugießen, nochmals beschöpfen und die Temperatur für die letzte Stunde auf 200 Grad hochschalten (Gas 3, Umluft 180 Grad).

Die Gans auf ein Backblech legen und im ausgeschalteten Ofen warm stellen. Den Bratfond durch ein Sieb gießen und entfetten, mit Creme fraiche aufkochen, mit Saucenbinder binden, salzen und pfeffern. Die Gans tranchieren, die Füllung in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren

Zubereitung: 3 Std., 45 Min

Pro Portion (bei 6):1749 kcal, 81 g E, 139 g F48 g KH

Zubereitung Aprikosen-Wirsing

Die Aprikosen in Streifen schneiden, mit dem Aprikosensaft einmal aufkochen, beiseite stellen. Den Wirsing vierteln, die äußeren Blätter entfernen, den Strunk herausschneiden, die Viertel in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und nur das Weiße und Hellgrüne in 1 cm lange Stücke schneiden. Das Weiße im heißen Butterschmalz andünsten. Wirsing zugeben, kurz andünsten und mit Brühe ablöschen. Zugedeckt bei milder Hitze 20 Min. schmoren.

Das Zwiebelgrün und die Aprikosen mit Saft zum Wirsing geben und 5 Min. mitgaren. Den Kohl mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und -saft würzen. Saucenbinder einstreuen, einmal aufkochen und servieren.

Zubereitung. 35 Minuten

Pro Portion (bei 6 Portionen):167 kcal 6 g E, 6 g F, 21 g KH

DESSERT : MOHN-JOGHURT-MOUSSE

ZUTATEN für 6 Portionen:

6 Blatt weiße Gelatine ; 250 ml Schlagsahne ; 500 g Mohnjoghurt (z. B. von Ehrmann) ; 3 rote Äpfel ; 4 EL Zitronensaft ; 30 g Zucker ; 30 g Butter ; 400 ml Apfelsaft ; 3 El Grenadinesirup ; 2-3 TL Speisestärke

Gelatine in kaltem Wasser ein weichen. Sahne steif schlagen. 4 El Joghurt erwärmen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen und zügig unter den restlichen Joghurt rühren, Sahne unterheben und die Masse in eine kalt ausgespülte Form (1 L Inhalt) füllen. 3 Std. kalt stellen.

Äpfel vierteln, entkernen, würfeln, mit Zitronensaft mischen. Zucker und Butter schmelzen. Äpfel mit Zitronensaft darin anschwitzen. mit Apfelsaft und Grenadine auffüllen, aufkochen. Stärke mit kaltem Wasser glattrühren, Kompott damit binden

Mousse vom Formrand lösen. Form kurz in heißes Wasser halten, Creme stürzen. Mit Kompott servieren

Zubereitung. 25 Minuten (plus Kühlzeit)

Pro Portion: 360 kcal, 7 g E 22 g F 34 g KH

DAS MENÜ 11.DEZEMBER

Selleriesuppe mit - feinen Äpfeln - Gefüllte Truthahnbrust mit Cranberrysauce und Kartoffelgratin - Germknödel mit Quittenfüllung und Haselnussbutter

VORSPEISE : SELLERIESUPPE MIT - FEINEN ÄPFELN

ZUTATEN Für 6 Portionen:

600 g Knollensellerie ; 150 g Zwiebeln ; 3 feste Äpfel (a 100 g) ; 3 EL Butter ; 200 ml Cidre brut (oder trockener Apfelwein) ; 800 ml Geflügelfond ; 150 ml Öl zum Frittieren ; Salz ; 250 g Schlagsahne ; weißer Pfeffer

1. Die Sellerieknolle schälen. 100 g im Stück beiseite legen. Restlichen Sellerie in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln pellen und fein würfeln. 2 Äpfel schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

2. 2 El Butter in einem heißen Topf aufschäumen lassen. Die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die Selleriewürfel und Apfelstücke zugeben. Den Apfelwein zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze um die Hälfte einkochen lassen. Den Geflügelfond zugießen und aufkochen. Die Suppe bei mittlerer Hitze 40 Minuten garen.

3. Inzwischen das restliche Stück Sellerie auf einem Gemüsehobel erst in sehr feine Scheiben hobeln, dann die Scheiben in sehr feine Streifen schneiden.

4. Das Öl in einem Topf auf ca. 180 Grad erhitzen. Die Selleriestreifen darin portionsweise knusprig frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

5. Die Suppe im Topf sehr fein pürieren und anschließend durch ein feines Sieb drücken. Die Sahne zugießen, erneut aufkochen, salzen und pfeffern.

6. Den restlichen Apfel schälen. entkernen und sehr fein würfeln, Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, die Apfelwürfel darin etwa 45 Sekunden unter Schwenken dünsten, salzen und pfeffern.

Die Selleriesuppe in tiefen Tellern mit den Apfelwürfeln und Selleriestreifen anrichten.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Pro Portion 3 g E, 30 g F. 11 g KH = 330 kcal (1385 kJ)

HAUPTGERICHT : GEFÜLLTE TRUTHAHNBRUST MIT CRANBERRYSAUCE UND KARTOFFELGRATIN

ZUTATEN für 6 Portionen:

Füllung : 150 g Staudensellerie (aus der Mitte) ; 150 g Zwiebeln ; 200 g Putenleber ; 1/2 Bund Salbei ; 6 Thymianzweige ; 175 g Kastenweißbrot ; 1 EL Öl ; 2 Eier (KL L) ; Salz ; schwarzer Pfeffer ; Truthahnbrust 1,3 kg Truthahnbrust (ohne Innenfilet) ; Salz

; 200 g Zwiebeln ; 150 g Staudensellerie ; 1 EL Öl ; 1 Ei ; Tomatenmark ; 75 ml Bourbon-Whiskey (z. B. Wild Turkey) ; 600 ml Geflügelfond (Umluft 800 ml) ; 75 g getrocknete Cranberries (Reformhaus oder Gewürzladen) ; 1 EL Speisestärke ; weißer Pfeffer ; Kartoffelgratin : 650 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend) ; 1 Knoblauchzehe ; 20 g Butter ; 250 g Schlagsahne ; Salz ; weißer Pfeffer ; Muskatnuß (frisch gerieben)

1. Für die Füllung den Sellerie putzen und fein würfeln. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Leber 1 cm groß würfeln. Kräuterblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Rinde vom Brot abschneiden. Brot in 1/2 cm große Würfel schneiden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Sellerie und Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze in 2 Minuten glasig dünsten. Leberwürfel zugeben und 30 Sekunden unter Rühren dünsten. Pfanneninhalt in eine Schüssel geben, mit den restlichen vorbereiteten Zutaten und den Eiern kräftig verrühren, großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

3. Mit einem scharfen Messer längs eine Tasche in die Truthahnbrust schneiden. Truthahnbrust innen und ;Außen leicht salzen. Die Füllung in die Öffnung geben und die Schnittstelle mit Küchengarn vernähen.

4. Die Zwiebeln pellen und grob würfeln. Den Sellerie putzen und in grobe Stücke schneiden.

5. Das Öl in einem Bräter erhitzen. Die Truthahnbrust darin von allen Seiten kräftig, anbraten und herausnehmen. Zwiebeln und Sellerie im Bräter dunkelbraun anrösten. Das Tomatenmark unterrrühren und mit Whiskey ablöschen. Geflügelfond zugießen. Die Truthahnbrust wieder zurück in den Bräter legen.

6. Die Truthahnbrust im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde, 10 Minuten bei 180 Grad garen (Gas 2-3, Umluft 1 Stunde bei 160 Grad). Das Fleisch dabei immer wieder mit dem Bratfond übergießen. Nach Ende der Garzeit die Truthahnbrust in Alufolie wickeln und 5-8 Minuten ruhenlassen.

7. Inzwischen den Bratfond durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, entfetten und zum Kochen bringen. Die Cranberries darin aufkochen. Die Speisestärke mit 1 El Wasser verrühren, die Sauce damit leicht binden, salzen und pfeffern

8. Das Küchengarn am Braten entfernen. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce und Kartoffelgratin (siehe folgendes Rezept) auf vorgewärmten Tellern servieren

Dazu passt ein saftiger Rahmwirsing

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Pro Portion 65 g E. 11F, 26 g KH = 480 kcal (2006 kJ)

Kartoffelgratin

1. Kartoffeln waschen, schälen und auf einem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben schneiden.

2. Eine Auflaufform (1 L Inhalt) mit der gepellten Knoblauchzehe ausreiben. Die Knoblauchzehe anschließend in sehr feine Scheiben schneiden. Die Auflaufform mit der Butter ausreiben

3. Kartoffel- und Knoblauchscheiben in einer Schüssel mit Sahne, Salz, Pfeffer und

frisch geriebener Muskatnuss mischen und gleichmäßig in die Auflaufform geben

4. Das Gratin im vorgeheizten Ofen auf der untersten Einschubleiste 50 Minuten bei 190 Grad backen (Gas 2-3, Umluft 30 Minuten bei 160 Grad).

Das Kartoffelgratin zur gefüllten Truthahnbrust servieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 15 Minuten

Pro Portion 3 g E, 15 g F 14 g KH = 207 kcal (870 KJ)

ZWEI AUF EINMAL Das Gratin kann gleichzeitig mit der gefüllten Truthahnbrust im Ofen gebacken worden.

DESSERT : GERMKNÖDEL MIT QUITTENFÜLLUNG UND HASELNUSSBUTTER

ZUTATEN für 6 Portionen:

Füllung : 300 g Quittenmark ; 50 g flüssiger Honig ; 4 cl Kirschwasser ; 1/2 TL Zimtpulver ; Teig : 20 g frische Hefe ; 100 ml lauwarme Milch ; 250 g Mehl ; 50 g Butter ; 2 Eigelb (Kl. M) ; 30 g Zucker ; Salz ; 1 TL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt) ; Mehl zum Arbeiten ; Nussbutter : 100 g Haselnusskerne ; 50 g Mohn ; 20 g Puderzucker ; 125 g Butter

1. Für die Füllung Quittenmark, Honig, Kirschwasser und Zimt in einem kleinen Topf verrühren und unter ständigem Rühren 5 Minuten bei hoher Hitze kochen, in eine Schüssel geben und kalt werden lassen.

2. Für den Teig die Hefe zerbröckeln und in der Milch auflösen, mit 2 Ei Mehl verrühren und 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Die Butter erwärmen und über einem warmen Wasserbad mit Eigelb, Zucker, 1 Prise Salz und der Orangenschale schaumig schlagen

4. Vorteig, Buttermischung und restliches Mehl in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 Minuten weiterkneten. Teig in 6 gleich große Stücke teilen, feste Kugeln daraus drehen. Kugeln auf einem bemehlten Brett mit einem bemehlten Tuch zudecken und 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

5. Teigkugeln -flach drücken, mit je 2 El Quittenmark füllen. Teigränder nach oben hin zusammendrücken. Knödel mit der Naht nach unten auf das Brett setzen, mit dem Tuch zudecken und 20 Minuten gehen lassen

6. Haselnüsse ohne Fett rösten, in ein Tuch geben und die Häute abreiben. Nüsse grob hacken. Mohn in der Moulinette fein mahlen und mit dem Puderzucker mischen

7. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Knödel hineinlegen, die Hitze sofort um die Hälfte reduzieren. Deckel nicht ganz auflegen. Knödel kurz unter dem Siedepunkt 7 Minuten garen, wenden und weitere 8 Minuten garen.

8. Butter in einer heißen Pfanne aufschäumen, gehackte Nüsse zugeben. Pfanne vom Herd nehmen

9. Knödel aus dem Wasser heben. Jeden Knödel mit einem Spieß einstechen, damit er nicht zusammenfällt. Knödel auf vorgewärmten Tellern mit der heißen Nussbutter

begießen und mit Mohn-Zucker bestreuen

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Pro Portion 11 g E, 42 g F,56 g KH658 kcal (2755 kJ)

DAS MENÜ 12.DEZEMBER

Balsamico-Filet auf Rucola - Saibling mit Lauch-Häubchen - Kleine Walnuss-Tarte

Quelle : Meine Familie & ich 12/99

Warum an Weihnachten ausgehen, wenn es zu Hause mindestens genauso gut schmeckt und außerdem viel gemütlicher ist. Der Arbeit wegen? In diesem Falle nicht nötig: Zwar ist unser Menü ganz schön raffiniert, aber keineswegs aufwendig - erst recht nicht, wenn Sie zu zweit in der Küche werkeln. Das macht sowieso mehr Spaß.

VORSPEISE : BALSAMICO-FILET AUF RUCOLA

ZUTATEN für 2 Portionen:

150 g Rinderfilet (Endstück) ; 1 Knoblauchzehe ; 3 EL Balsamico-Essig ; 4 EL Olivenöl ; schwarzer Pfeffer ; 1 Limette oder Zitrone ; 1 Schalotte ; Salz ; Zucker ; 80 g Rucola ; 1/2 kleine gelbe Paprikaschote ; 50 g Parmesan am Stück

Fleisch abbrausen, trocken tupfen und ca. 20 Minuten anfrieren lassen. Dann in 3-4 mm dünne Blätter schneiden. Knoblauch abziehen und durchpressen. Mit Essig, 2 EL Öl und Pfeffer verrühren. Über die Filetscheiben träufeln. 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Inzwischen Limette auspressen. Schalotte abziehen, fein würfeln. Limettensaft mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und restlichem Öl verquirlen. Schalotte untermischen. Rucola putzen, waschen, gut abtropfen lassen. Paprika putzen, waschen und mit kleinen Ausstechförmchen Sterne und Herzen ausstechen. Wer keine Ausstecher hat, schneidet die Paprika in feine Würfel. Parmesan in dünne Späne hobeln. Filetscheiben in einer heißen beschichteten Pfanne nur kurz von beiden Seiten anbraten.

Mit Rucola und Paprika auf Tellern dekorativ anrichten. Marinade darüber träufeln. Parmesan überstreuen

Vorbereitungszeit: 40 Minuten - Zubereitungszeit: 10 Minuten

Getränke-Tipp: Prosecco

HAUPTGERICHT : SAIBLING MIT LAUCH-HÄUBCHEN

ZUTATEN für 2 Portionen:

FÜR DEN FISCH : 100 g Lauch ; 1 Schalotte ; 2 TL Butter ; 1/2 TL Mehl ; 100 g Schlagsahne ; Salz ; 2 Saiblingsfilets (a 150 g, ersatzweise Lachsforellenfilets) ; Pfeffer ; Zitronensaft ; 2 EL Öl ; 1 Eigelb (Ei Größe M) ; 3 EL geriebenes Toastbrot (ohne Rinde) ; AUSSERDEM : 1 Schalotte ; 2 EL Öl ; 250 g stückige Tomaten (Fertigprodukt) ; Salz ; Pfeffer ; 1 Prise Zucker ; 2 TL Balsamico-Essig ; 150 g schmale Bandnudeln ; 1 EL Butter ; 1 EL frisch gehackter Rosmarin

Lauch putzen, waschen und klein würfeln. Dann Lauch blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen. Schalotte abziehen, fein würfeln, in Butter kurz

anschwitzen, Mehl darüber stäuben. Mit Sahne ablöschen, aufkochen. Lauch untermischen, salzen und abkühlen lassen.

Fischfilets abbrausen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. In heißem Öl ganz kurz von beiden Seiten anbraten, Abgekühlte Lauch-Masse mit Eigelb und Bröseln vermengen

Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Schalotte abziehen und fein würfeln. In heißem Öl anschwitzen, Tomaten zufügen, 2 Minuten schmoren lassen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken, Mit dem Pürierstab leicht anpürieren

Nudeln nach Packungsangabe garen. Lauch-Masse auf die Filets streichen und im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 5 Minuten goldbraun überbacken oder kurz übergrillen. Butter mit Rosmarin aufschäumen, unter die Nudeln mischen.

Filets mit Nudeln und Tomatensauce auf Tellern anrichten.

Vorbereitungszeit: 50 Minuten - Zubereitungszeit: 20 Minuten

Getränke-Tipp: Pinot Grigio

DESSERT : KLEINE WALNUSS-TARTE

ZUTATEN für 2 Portionen:

FÜR DEN TEIG : 125 g Mehl ; 70 g kalte Butter ; Salz ; 2 TL Zucker ; 1 kleines Eiweiß (Ei Größe S) ; FUER DEN BELAG : 200 g Walnusskerne ; 125 g Zucker ; 150 g Schlagsahne ; 2 EL heller Honig ; AUSSERDEM : 1 kleine Birne ; 200 ml Weißwein ; 1 EL Honig ; 1 EL Zucker ; 1/2 Zimtstange ; 1 EL Zitronensaft ; 2 Eigelbe (Eier: Größe M) ; Kakao

Am Vortag:

Mehl mit Butterflöckchen, 1 kleine Prise Salz, Zucker und Eiweiß mit den Knethaken des Rührgeräts zu Streuseln verarbeiten. Dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten, kalt stellen.

Für den Belag Walnusskerne grob hacken. Zucker in einem Topf bei milder Hitze schmelzen lassen. Sahne und Honig unter Rühren zufügen, aufkochen, Nüsse unterrühren, Masse abkühlen lassen.

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen, Teig ausrollen. Eine kleine, flache Form (0 18 cm) fetten, mit Teig auslegen, dabei 2 cm Rand hochziehen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Nuss-Masse darauf verteilen. Im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen

Inzwischen Birne waschen, zuerst den Stängel einschneiden, dann Birne halbieren. Wein mit 100 ml Wasser, Honig, Zucker, Zimt und 1 EL Zitronensaft aufkochen. Birne 6-8 Minuten dünsten, im Sud erkalten lassen. Über Nacht kalt stellen

Am Festtag

Vor dem Servieren Birnenhälften im Sud leicht erwärmen, dann fächerförmig einschneiden. Eigelbe mit 75 ml des Birnensuds glatt rühren, über Wasserdampf cremig aufschlagen

Birnenfächer mit Walnuss-Tarte und Sabayon anrichten, Kakao überstäuben

Vorbereitungszeit: 60 Minuten - Backzeit: 25 Minuten

Getränke-Tipp: Espresso

DAS MENÜ 13.DEZEMBER

Zucchini-Carpaccio mit Scampi - Bodensee-Zander in Kräuterkruste - Guglhupf mit Zwetschgen-Eis

VORSPEISE : ZUCCHINI-CARPACCIO MIT SCAMPI

ZUTATEN:

2 schlanke Zucchini ; Olivenöl ; Saft von zwei Zitronen ; Saft von einer Limette ; 5 EL Olivenöl ; Salz ; Pfeffer ; 1 Prise Zucker ; 4 Scampi (mit Kopf, ohne Schale, man kann natürlich gern auch mehr servieren!) ; Olivenöl ; Knoblauchöl ; 1 Bund gemischte Kräuter

Die Zucchini waschen und in hauchdünne Scheiben schneiden (z. B. mit einem Gurkenhobel), Vier Teller dünn mit Olivenöl ausstreichen und die Zucchinischeiben leicht überlappend auflegen.

Für die Salatsauce den Zitronensaft mit Limettensaft und Öl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Abschmecken und über das Zucchini-Carpaccio träufeln

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scampi darin anbraten. Dann ca. 3 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen fertiggaren. Anschließend mit Koblauchöl beträufeln, auf dem Carpaccio anrichten und mit feingehackten Kräutern nach Geschmack garnieren

Zubereitung ca. 20 Minuten

Pro Portion ca. 150 Kalorien / 630 Joule

HAUPTGERICHT : BODENSEE-ZANDER IN KRÄUTERKRUSTE

ZUTATEN:

12 Kartoffeln ; 12 Lorbeerblätter ; Fisch mit Kruste : 900 g Zanderfilet ; Salz ; weißer Pfeffer ; 30 g Butter ; 50 g gehackte Kräuter (Rosmarin, Thymian, Petersilie) ; 60 g Butter ; Butter für die Form ; 260 g Semmelbrösel ; Salz ; Pfeffer ; 2 TL Zitronensaft ; Beilage : 20 Frühlingszwiebeln ; 190 g Butter ; Salz ; Pfeffer ; 1/8 L trockener Rose ; 50 g fein gehackte Schalotten

In jede Kartoffel ein Lorbeerblatt stecken und bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen, salzen, pfeffern, in Butter anbraten. Warmstellen. Butter schaumig rühren, Kräuter und Brösel untermischen.

Form fetten, Fisch (Haut nach unten) hineinlegen. Kräutermasse darauf verteilen, andrücken. Bei 200 Grad ca. 12 Minuten backen.

Frühlingszwiebeln in 8 cm große Stücke schneiden, in 40 g Butter anbraten, salzen, pfeffern, mit Wein ablöschen, Zwiebeln herausnehmen, warmstellen . Sauce mit 110 g Butter aufschlagen, Schalotten in Butter anschwitzen.

Zubereitung 1 Stunde

Pro Portion 780 kcal = 3276 Joule

Extra-Tipp von Koch Klaus Neidhart: Kruste einfrieren, bei Bedarf aufs Filet legen, braten

DESSERT : GUGLHUPF MIT ZWETSCHGEN-EIS

ZUTATEN:

Teig : 75 g flüssige Butter ; 225 g Mehl ; 6 Eier ; 3/4 Packung Trockenhefe ; 2 EL Öl ; Dazu: 50 g Mandeln ; Für das Eis-Sorbet: 1 kg Zwetschgen ; Zucker ; Wasser ; Zitronensaft ; Zwetschgenwasser (-Schnaps) ; 1 Zimtstange

Teigzutaten miteinander verrühren, zu einem glatten Teig verarbeiten und eine Stunde ruhen lassen. Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten und in den aufgegangenen Teig geben. In eine ausgebutterte Form füllen. Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen.

Für das Eis-Sorbet Obst entsteinen und mit allen Zutaten einkochen. Die etwas erkaltete Masse pürieren und in der Eismaschine einfrieren. Gugelhupf stürzen, mit Nocken vom Sorbet auf Tellern anrichten, dekorieren.

Zubereitungszeit ca. 90 Minuten

Pro Portion 630 Kalorien = 2646 Joule

Extra-Tipp: Wer keine Eismaschine hat, friert die Zwetschgenmasse im Tiefkühlgerät ein und rührt alle 5 Minuten um, damit sich keine Kristalle bilden

DAS MENÜ 14.DEZEMBER

Räucherforellen-Mousse - Osso Buco mit Kräutern und Gewürzen - Eisparfait von Gewürztraminer-Trester

VORSPEISE : RÄUCHERFORELLEN-MOUSSE

ZUTATEN für 4-6 Personen:

600 g frisch geräucherte Forellen ; 1/4 L Fischfond ; 5 Blatt Gelatine ; 1/4 L Schlagsahne ; Salz ; Pfeffer aus der Mühle ; 1-2 EL Zitronensaft ; 2 Tomaten ; 200 g Feldsalat (Rapunzel) ; 2 EL Salatdressing nach Wahl

Forellen häuten und entgräten, die Haut aufheben. Den Fischfond erwärmen, die Fischhaut hinzufügen und 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Haarsieb gießen. Die Gelatine darin auflösen. Den Fisch durch ein Sieb streichen. Fischfond und Fischpüree vermischen, Schlagsahne unterrühren. Die abgekühlte Masse etwa 6 cm hoch in ein Gefäß füllen und im Kühlschrank etwa 2 Stunden fest werden lassen.

Tomaten überbrühen, kalt abschrecken, häuten, entkernen und würfeln. Feldsalat (Rapunzel) putzen, waschen, mit Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Von dem Fischmousse mit einem Esslöffel Nockerl abstechen (heißes Wasser) Pro Portion je drei Nockerl mit Tomatenwürfel auf dem Salat anrichten.

HAUPTGERICHT : OSSO BUCO MIT KRÄUTERN UND GEWÜRZEN

ZUTATEN für 4-6 Personen:

4 Kalbshaxenscheiben mit Mark (ca. 300 g pro Stück) ; Beize (trockene Marinade): 1 Karotte ; 1 Stangensellerie ; 1 mittelgroße Zwiebel ; 1 Knoblauchzehe ; 1/4 Fenchelknolle ; Rosmarin, zerhackt ; Salbei, zerhackt ; Lorbeerblatt, zerhackt ; Oregano, zerhackt ; Majoran, zerhackt ; Thymian, zerhackt ; schwarzer Pfeffer ; Koriander ganz ; Wacholderbeeren, im Mörser zerstoßen ; Senfkörner, im Mörser zerstoßen ; Muskat, im Mörser zerstoßen ; Kurkuma, im Mörser zerstoßen ; Paprika, im Mörser zerstoßen ; Kümmel, im Mörser zerstoßen ; Ingwer, im Mörser zerstoßen ; Gewürznelken, im Mörser zerstoßen ; Zimt, im Mörser zerstoßen ; Gemüse: 2 Möhren ; 2 Zwiebeln (mittel) : 2 Dosen geschälte Tomaten ; 2 Lorbeerblätter ; 1/4 Sellerieknolle ; 6 Salbeiblätter ; 1/10 L Rotwein

Die Kalbshaxenscheiben parieren und das Fett abschneiden. Alle Gemüse und Kräuter fein würfeln. Von jedem Gewürz eine Prise mit den gewürfelten Gemüsen vermischen. Die Fleischscheiben mit der Mischung bedecken, gut andrücken in eine Schüssel legen, mit Folie zudecken und drei Tage im Kühlschrank marinieren.

Vor dem Schmoren die trockene Marinade sorgfältig entfernen (wegwerfen). Die Scheiben in Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Fleisch beiseite legen

In einem Bräter werden die gewürfelten Gemüse angedünstet. Das Fleisch aufs Gemüse setzen. In einer anderen Pfanne Tomaten erhitzen und mit Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen.

Alles über Fleisch und Gemüse gießen. Salbei- und Lorbeerblätter dazugeben. Deckel drauf und bei 200 Grad zwei Stunden im Ofen schmoren.

Dazu passt frisches, knuspriges Baguette

DESSERT : EISPARFAIT VON GEWÜRZTRAMINER-TRESTER

ZUTATEN für 4 Personen:

6 Eigelb ; 1 Glas Weißwein ; 230 g Zucker ; 1 dl Marc de Gewürztraminer (Trester) ; 1/2 L steifgeschlagene süße Sahne ; für die Dekoration : Schokoladen- oder Kakaopulver oder zerstoßener Krokant

Auf milder Flamme oder im Wasserbad die Eigelbe mit dem Weißwein und dem Zucker sehr weiß-schaumig schlagen. Wenn die Masse einen Kochlöffel gleichmäßig dick überzieht, vom Feuer nehmen und schlagen , bis sie abgekühlt ist

Den Trester und die sehr steif geschlagene süße Sahne untermischen. Die Masse in eine Form füllen und für 3 Stunden in den Tiefkühler stellen

Die Form stürzen, Oberfläche mit Schokoladen- oder Kakaopulver bestäuben bzw. mit zerstoßenem Krokant bestreuen

Statt Marc können auch andere aromatische Liköre, Wasser oder Geister verwendet werden

DAS MENÜ 15.DEZEMBER

Sündiges auf Sylt : Jakobsmuscheln mit Estragonschaum - Steinbutt an Oreganosabayon - Quarkomelette und Tonkabohneneis

Seit 1996 ist die Gourmethochburg Sylt um ein Spitzenrestaurant reicher. Im beschaulichen Badeort Wenningstedt findet der Genießer eine der besten Adressen der Insel - das Restaurant Veneto im Hotel Windrose - auch Ingo Appelts Stanmmlokal. Sternekoch Holger Bodendorf, 33, verwöhnt seine Gäste an acht Tischen mit täglich wechselnden fünf- bzw. achtgängigen Menüs, aus denen sich der Gast - je nach Laune und Appetit - sein ganz individuelles Wunschmenü kombinieren kann. In Italien und Frankreich ist Bodendorfs Kochkunst zu Hause, Kräuter wie Zitronenthymian und Waldmeister züchtet der ambitionierte Chef persönlich im heimischen Garten

VORSPEISE : JAKOBSMUSCHELN MIT ESTRAGONSCHAUM

ZUTATEN:

Für den Estragonschaum: 1 Bd. Estragon ; 1 Schalotte ; Olivenöl ; 2 cl Dessertwein ; 150 ml Brühe ; 50 ml Kokosmilch ; 50 ml Sahne ; 2 Blatt Gelatine Für die Vinaigrette: 50 ml Brühe ; 50 ml weisser Portwein ; 20 ml Estragonessig ; 20 ml Walnussöl ; 100 ml Olivenöl ; Salz ; Pfeffer ; Zucker ; 10 rosa Steinchampignons ; 16 Jakobsmuschelkerne ; Salz ; Pfeffer ; Mehl ; Blattsalate zum Dekorieren

Gezupften Estragon kurz in kochendes Salzwasser geben, in Eiswasser abschrecken. Gewürfelte Schalotte in Öl anschwitzen, mit Dessertwein ablöschen, mit Brühe auffüllen und kurz aufkochen.

Estragon hinzufügen , sofort pürieren und passieren. Eingeweichte Gelatine dazugeben, das Ganze über Eiswasser kalt rühren. Kokosmilch und Sahne hinzufügen

Masse in Sahnesyphon geben, mit einer Kohlensäurekapsel aufschäumen und ca. 4 Std. kalt stellen

Für die Vinaigrette alle Zutaten verrühren. Champignons g waschen, in dünne Scheiben schneiden und in der Vinaigrette marinieren.

Jakobsmuschelkerne waschen, trockentupfen, würzen und mehlieren. In Olivenöl ca. 1 -Minute von jeder Seite braten.

Champignons im Kreis anrichten, Blattsalate marinieren und außen herum anlegen. Die Muscheln auf die Champignons setzen, Estragonschaum in die Mitte spritzen

HAUPTGERICHT : STEINBUTT AN OREGANOSABAYON

ZUTATEN:

4 Steinbuttfilets, (ca. 120 g) ; Salz ; Pfeffer ; Olivenöl ; 4 Scheiben Parmaschinken ; Tomatenconfit : 8 Strauchtomaten ; 1 Schalotte ; 4 cl Balsamicoessig ; 4 cl Olivenöl ; 1 Msp. Honig ; Salz ; Pfeffer ; Oreganosabayon: 2 Eigelbe ; 10 cl trockener

Weißwein ; 10 cl Geflügelbrühe ; 40 g flüssige Butter ; Ei ; geschlagene Sahne ; 10 Blätter Oregano

Die Tomaten häuten, entkernen und in gleichmäßige Streifen schneiden. Die fein gewürfelte Schalotte in Olivenöl anschwitzen und Tomaten hinzufügen. Mit Balsamico und Honig ablöschen

Die Eigelbe mit Weißwein und Brühe über einem Wasserbad zur Sabayon warm schlagen. Anschließend etwas kalt schlagen, langsam heiße Butter hinzufügen. Geschnittenen Oregano und Sahne erst kurz vorm Servieren unterheben.

Steinbutt würzen, mehlieren und in Öl von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Den Parmaschinken dazugeben. Tomatenconfit in der Mitte des Tellers anrichten, den Steinbutt darauf setzen, Sabayon herumgeben

DESSERT : QUARKOMELETTE UND TONKABOHNENEIS

ZUTATEN:

300 g Quark ; 100 g Creme fraiche ; Zitronen- und Orangenabrieb ; 1 Vanilleschote ; 45 g Mondamin ; 4 Stck. Vollei ; 50 g Zucker ; Salz ; geklärte Butter ; Puderzucker ; Sauce: 4 reife Passionsfrüchte ; 100 g Zucker ; 100 ml Wasser ; Eis: 125 ml Sahne ; 40 ml Milch ; 3 Tonkabohnen ; 30 g Zucker ; 2 Eigelb ; 1 Vollei

Quark mit Creme fraiche , Abrieb und Vanille glatt rühren, Eigelb unterheben. Eiweiss mit Zucker und einer Prise Salz steif schlagen, ebenfalls unterheben.

Butter in Pfanne erhitzen. Ca. 2 EL Teig hineingeben, hellbraun anbraten und für zwei Minuten in den vorgeheizten Backofen (220 Grad) .geben. Vorm Servieren zusammenklappen und mit Puderzucker bestäuben

Für die Sauce Zucker und Wasser zu hellem Karamell kochen. Das Fleisch einer Frucht dazugeben, reduzieren

Für das Eis Sahne, Milch und Tonkabohnen aufkochen. Ziehen lassen und passieren. Eier mit Zucker verrühren, Sahne langsam dazugießen, im Wasserbad rühren bis zum Binden. In der Eismaschine gefrieren.

DAS MENÜ 16.DEZEMBER

Krabben-Cocktail - Marinierte Putenmedallions - Ingwer-Tiramisu

VORSPEISE : KRABBEN-COCKTAIL

ZUTATEN:

200 g Tiefsee-Krabbenfleisch ; Mandarin-Orangen , 1 Dose (314 ml) ; 1/4 Kopf Eisbergsalat ; 150 g Vollmilch-Joghurt ; 4 EL Salat-Mayonnaise ; Salz ; Pfeffer ; Zitronensaft ; 1/2 Bund Dill ; evtl. Zitrone und Dill zum Garnieren

Krabben kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Mandarin-Orangen ebenfalls abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Den Salat putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden.

Joghurt, Mayonnaise und 2 EL Mandarinensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Dill waschen, trockenschütteln und fein hacken. in die Soße rühren

Krabben, Mandarin-Orangen und Salat mit dem Dressing mischen und in Cocktailgläser verteilen. Nach Belieben mit einer Zitronenspalte und Dill garnieren

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Pro Portion ca. 210 Kalorien

Dazu schmeckt ein gut gekühlter trockener Sherry

HAUPTGERICHT : MARINIERTE PUTENMEDALLIONS

ZUTATEN:

800 g Putenfilet ; Ingwer, walnussgroßes Stück ; 100 ml Limettensaft ; 100 ml Weißwein ; 1 große Stange (250 g) Porree ; 3 rote Paprikaschoten ; 1 Ananas (ca. 1 kg) ; 100 g Cashewkerne ; 3 EL Öl ; Salz ; Pfeffer ; Limettenscheiben zum Garnieren ; Küchengarn

Das Putenfilet waschen und in 4 Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Limettensaft, Wein und Ingwer verrühren und über das Fleisch gießen. Zuge-deckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Porree putzen und gründlich waschen. 4 Blätter ablösen und in kochendem Wasser ca. 2 Minuten blanchieren. Anschließend abtropfen lassen. Den restlichen Porree in dünne Streifen schneiden

Paprika putzen, waschen und in Rauten schneiden. Ananas schälen, in dicke Scheiben schneiden. Den harten Strunk herausschneiden. Fruchtschein in Viertel schneiden. Cashewkerne in einer trockenen Pfanne rösten, herausnehmen

Putenmedaillons aus der Marinade nehmen, trockentupfen. 1 Porreeblatt um die Fleischstücke legen. Mit Küchengarn umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Medaillons von beiden Seiten braten. Salzen und pfeffern. Ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze zu Ende braten. Fleisch warm stellen. Porree, Ananas und Paprika im Bratfett kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit der Marinade ablöschen und ca. 5 Minuten bei starker Hitze kochen lassen.

Die Putenmedaillons auf dem Gemüse anrichten. Cashewkerne drüberstreuen. Mit den Limettenscheiben garniert servieren

Dazu passt besonders gut ein Wildreis-Mischung

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Pro Portion ca. 560 Kalorien

Dazu schmeckt ein Weißwein, z.B. Silvaner

DESSERT : INGWER-TIRAMISU

ZUTATEN:

100 g Löffelbiskuits ; 150 g starker kalter Kaffee ; 2 EL Ingwer-Sirup , (aus dem Glas) ; 2 Eigelb ; 100 g Zucker ; 250 g Mascarpone (ital. Frischkäse) ; 250 g Magerquark ; 100 g eingelegter Ingwer ; 2 EL Kakaopulver ; nach Belieben hauchdünne Ingwerscheiben und Schokoladen-Sticks zum Verzieren

Die Löffelbiskuits grob zerbröseln und in eine Schüssel geben Kaffee und Ingwer-Sirup mischen und über die Löffelbiskuits gießen

Eigelb und 2 EL heißes Wasser schaumig schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiß-cremig aufschlagen. Mascarpone und Quark unterrühren. Den Ingwer ganz fein würfeln und zufügen.

Biskuitbrösel und Creme abwechselnd in Gläser schichten Dabei mit der Creme abschließen Die Oberfläche glattstreichen

Dessert zur Hälfte mit Kakao bestäuben. Nach Belieben mit Ingwerscheiben verzieren und die Schokoladensticks dazureichen

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Pro Portion ca. 640 Kalorien

Dazu passt ein Kaffee oder Espresso

DAS MENÜ 17.DEZEMBER

Was die Großmutter noch wusste: Weihnachtsmenü 1998 : Consomme double mit Grießklößchen - Gebeizte Entenbrust - Roastbeef im Kräuterrock oder Roastbeef aus dem Ofen mit gebackenen Kartoffeln - Parfait von Tannenhonig

1.VORSPEISE : CONSOMME DOUBLE (DOPPELTE KRAFTBRÜHE) MIT GRIEßKLÖßCHEN

ZUTATEN:

1 l Fleischbrühe ; 1 TL Salz ; 300 g gehacktes mageres Rindfleisch ; 1/2 Karotte (geschält und fein geschnitten) ; 1 Stange Lauch (fein geschnitten) ; 1 Eiweiß ; Grießklößchen : 2 EL Butter (zimmerwarm) ; 3 bis 4 EL feiner Grieß ; 1 Ei ; Salz ; Pfeffer ; Muskatnuss ; 1 bis 2 EL Petersilie oder Schnittlauch oder gehackte Pistazien

Hackfleisch, Gemüse und Eiweiß im Kochtopf gut vermengen. Die Fleischbrühe dazugießen. Auf kleiner Hitzestufe erwärmen, dabei ständig rühren. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, den Kochtopf von der Platte nehmen. Diese auf kleinste Wärmestufe schalten.

Den Kochtopf nach einigen Minuten wieder darauf stellen. 1 1/2 bis 2 Stunden ziehen lassen. Nicht kochen! Die Brühe durch das Sieb filtern.

Grießklößchen (als Einlage für die Consomme double)

Die Butter rühren bis sie leicht schäumt. Zuerst den Grieß, dann das Eigelb beigeben.

Mit den Gewürzen abschmecken. Kräuter oder Pistazien dazumengen. Diesen Teig 1/4 Stunde stehen lassen, damit der Grieß aufquellen kann. Das steif geschlagene Eiweiß unterziehen. Die fertige Kraftbrühe leicht kochen lassen. Mit zwei immer wieder angefeuchteten Teelöffeln Klößchen formen und diese in die Brühe geben.

Auf kleiner Wärmestufe im zugedeckten Kochtopf 1/4 Stunde ziehen lassen.

2.VORSPEISE : GEBEIZTE ENTENBRUST

ZUTATEN:

1 TL Koriander ; 1 TL weiße Pfefferkörner ; 5 Pimentkörner ; 10 Wacholderbeeren ; 4 Lorbeerblätter ; 4 Entenbrustfilets (ca. 300 g) ; Salz ; Pfeffer ; 4 kleine Zwiebeln (geviertelt) ; 400 ml Wasser ; 400 ml Creme fraiche ; 2 EL Stärkemehl ; 1 TL Zucker

Die Gewürze im Mörser fein zerstoßen. Die Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden. Mit den Gewürzen beidseitig einreiben. In Plastikfolie eingepackt und mit einem Teller beschwert über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Das Fleisch beidseitig salzen und mit der Hautseite nach unten in der Kasserolle braten. Dann wenden. Die Zwiebeln

beigeben, andünsten.

Mit Wasser und dem Saft, der sich beim Marinieren gebildet hat, ablöschen. Die Kasserolle in den vorgeheizten Backofen stellen und zugedeckt 15 bis 20 Minuten garen.

Fleisch herausnehmen und warm stellen. Das eventuell überstehende Fett vom Fond entfernen. Die Creme fraiche zugeben. Das Stärkemehl mit 4 EL Wasser verrühren, in die Sauce geben und aufkochen lassen. Eventuell mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

HAUPTGERICHT : ROASTBEEF IM KRÄUTERROCK ODER ROASTBEEF AUS DEM OFEN MIT GEBACKENEN KARTOFFELN

ZUTATEN:

Roastbeef im Kräuterrock

1 kg Roastbeef (die Fettschicht darf nicht entfernt werden, sonst wird das Fleisch trocken) ; 1 TL Salz ; 1 TL schwarzer Pfeffer (grob gemahlen) ; 2 Knoblauchzehen ; 2 TL frische oder 1 TL getrocknete Thymianblätter ; 3 bis 4 Zweige Rosmarinnadeln (vom Stiel gestreift) oder 2 bis 3 TL getrocknete Nadeln ; 5 Salbeiblätter (fein geschnitten) oder 1 TL getrockneter, zerriebener Salbei ; 2 Zweige Majoranblätter fein zerschnitten)oder 1 TL getrockneter Majoran ; 1 Bund Petersilie (fein gehackt) ; 1 Bund Schnittlauch (fein gehackt) ; 2 EL Paniermehl ; 10 EL Olivenöl

Roastbeef aus dem Ofen

1 kg Roastbeef ; Salz ; Pfeffer ; scharfes Paprikapulver

Grundrezept für Mayonnaise

1 frisches Eigelb ; 1/4 l Pflanzen- oder Olivenöl ; 1 TL Zitronensaft ; Salz ; schwarzer Pfeffer

Sherry-Sauce

Mayonnaise (s.o. Grundrezept) ; 1 EL Sherry ; 2 EL Orangensaft ; 1 EL abgeriebene Orangenschale

Cocktailsauce

Mayonnaise (s.o. Grundrezept) ; 4 EL Tomatenmark ; 1 TL Weißweinessig ; einige Spritzer Tabasco ; 2 EL Cognac

Vinaigrettesauce

Mayonnaise (s.o.Grundrezept) ; 4 bis 5 EL Kräuter nach Belieben, jedoch kein Rosmarin und Salbei, dafür aber unbedingt je 1 EL Petersilie und Schnittlauch (alles fein gehackt) ; 2 bis 3 Knoblauchzehen ; 1 TL mittelscharfer Senf

Gebackene Kartoffeln

Kartoffeln ; Salz ; Kümmel ; Olivenöl ; Salbei oder Thymian

Roastbeef im Kräuterrock

Die Fettschicht des Fleisches durch mehrere Kreuz- und Querschnitte einritzen. Salz, Pfeffer und alle Kräuter mit dem Olivenöl vermengen und zu einer Paste verarbeiten (am besten mit dem Stabmixer). Das Fleisch damit ringsum einreiben und über Nacht zugedeckt kühl stellen.

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Das Fleisch auf die Saftpfanne des Backofens legen. Das Paniermehl darüber streuen und andrücken. Wer keine Saftpfanne hat, legt das Fleisch auf den Bratrost und schiebt das Kuchenblech darunter.

Das Fleisch auf der mittleren Schiene 40 Minuten braten. Dann ist es innen noch rosa. Will man durchgebratenes Fleisch (ist aber weniger zart), Bratzeit noch etwas verlängern. Wichtig: die Bratzeit des Fleisches bleibt auch bei größeren Stücken gleich

Erst kurz vor dem Servieren in möglichst dünne Scheiben aufschneiden.

Roastbeef aus dem Ofen

Zuerst den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Fleisch sollte Raumtemperatur haben, (nicht erst kurz vorher aus dem Kühlschrank nehmen).

Fleisch mit Salz, Pfeffer und wenig Paprikapulver von allen Seiten würzen und in den vorgeheizten Backofen (auf Rostgitter, darunter Saftpfanne, in die man etwas Wasser gibt) legen. Nach 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden ist der Braten fertig. Wenn man ihn nicht rosa haben möchte, muss er entsprechend länger im Backofen bleiben

Nach dem Braten das Fleisch im abgeschalteten Backofen noch ca. 15 Minuten "ruhen" lassen

Grundrezept für Mayonnaise

Eigelb, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen verrühren und tropfenweise Öl dazumischen. Dabei immer weiterschlagen bis eine dickliche Creme entsteht, dann Zitronensaft - ebenfalls tropfenweise - unterrühren.

Tipp: Eigelb und Öl sollten Zimmertemperatur haben, damit die Mayonnaise nicht gerinnt. Gerinnt sie aber doch einmal, beginnt man wieder mit einem Eigelb und gibt anstatt Öl tropfenweise die geronnene Mayonnaise bei.

Sherry-Sauce : Alle Zutaten miteinander vermengen.

Cocktailsauce : Alle Zutaten miteinander vermengen

Vinaigrettesauce : Alle Zutaten miteinander vermengen.

Gebackene Kartoffeln

Kartoffeln in starkem Salzwasser und mit Kümmel kochen. Danach schälen und in Olivenöl mit Salbei oder Thymian anbraten.

DESSERT : PARFAIT VON TANNENHONIG

ZUTATEN:

3 frische Eigelb ; 2 frische ganze Eier ; 100 g Tannenhonig ; 1/2 l geschlagene Sahne ; 6 Scheiben Pumpernickel ; 10 cl Cointreau oder Grand Marnier

Eigelb, Eier und Honig gut vermischen und im heißen Wasserbad zu einer dicken Creme rühren. Dann herausnehmen und kalt weiterschlagen. Pumpernickelkrümel mit dem Likör vermischen und zusammen mit der Sahne in die Creme geben. Diese Masse in eine Kastenform füllen und etwa 12 Stunden gefrieren lassen.

Vor dem Servieren die Kastenform kurz in heißes Wasser tauchen, das Parfait stürzen und in Portionen schneiden

DAS MENÜ 18.DEZEMBER

Klare Tomatensuppe mit Kalbsfiletscheiben - Tafelspitz mit Bouillongemüse und kandiertem Meerrettich - Haferflockencreme mit eingelegten Backpflaumen

VORSPEISE : KLARE TOMATENSUPPE MIT KALBSFILETSCHEIBEN

ZUTATEN:

250 g pariertes Kalbsfilet ; 300 g frische Tomaten ; 1 geputzte Stange Staudensellerie ; 1 kleine geputzte Stange Lauch ; 2 EL Olivenöl ; 1 gehackte, Schalotte ; 1 halbierte Knoblauchzehe ; 250 g Tomaten aus der Dose ; 1 Zweig Thymian ; Rosmarin ; 1/2 Lorbeerblatt ; 10 zerdrückte weiße Pfefferkörner ; 1/2 L heller Kalbsfond ; 30 g gesalzene Butter ; 1 kleines Bund Brunnenkresse ; 1 Prise Zucker ; Salz ; Pfeffer

Zuerst das Kalbsfilet fest in Klarsichtfolie einwickeln, damit es in Form bleibt. Für etwa 1 1/2 Stunden in ein Gefrierfach legen, zwischendurch einmal wenden, damit das Filet gleichmäßig gefriert und sich später besser in dünne Scheiben schneiden lässt.

Die Tomaten säubern und den Stielansatz keilförmig herausschneiden) Zwei Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren und entkernen. In kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Die übrigen Tomaten vierteln und das Gröbste der Kerne entfernen.

Die Selleriestange in dünne Scheiben schneiden und den Lauch grob zerkleinern. Das Öl erhitzen, Schalotten, Knoblauch, Lauch und die Hälfte vom Staudensellerie darin andünsten. Die geviertelten Tomaten, die grob zerkleinerten Dosentomaten, den Thymian, den Rosmarin und das Lorbeerblatt zugeben. Salzen, pfeffern, kurz durchkochen lassen und den Kalbsfond aufgießen.

Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten garziehen lassen. Die Suppe durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und auf etwa einen halben Liter einkochen lassen. Die gesalzene Butter flöckchenweiße mit einem Schneebesen unter die Suppe schlagen. Die übrigen Sellerienscheibchen und die beiseite gestellten Tomatenwürfel kurz in der Suppe erwärmen

Das Kalbsfilet aus der Folie wickeln und mit einem scharfen Messer oder der glatten Schneidscheibe einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit wenig Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Suppe mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, auf vorgewärmte Suppenteller geben und die rohen Kalbsfiletscheiben hineinlegen

Mit kleinen Brunnenkresseblättchen garnieren und sofort servieren

HAUPTGERICHT : TAFELSPITZ MIT BOUILLONGEMÜSE UND KANDIERTEM MEERRETTICH

ZUTATEN für 6 Personen:

1,5 kg Tafelspitz; gutabgehangen, mit etwas Fett ; 2 geschälte Möhren ; 1/2 geputzte Stange Lauch ; 3 Stangen Staudensellerie ; 1 geschälte Petersilienwurzel ; einige Petersilienstiele ; 1 Zweig Thymian ; 1/2 Lorbeerblatt ; 1/2 Knoblauchzehe ; 10 zerdrückte Senfkörner ; 5 zerdrückte Pfefferkörner ; 2 Gewürznelken ; 1/2 gebräunte Zwiebel ; Salz ; Bouillongemüse: 500 g kleine Kartoffeln (Salatware) ; 1/2 Knoblauchzehe ; 30 g gesalzene Butter ; 1 gehackte Schalotte ; 1 EL Estragonessig ; 3 geschälte, fein gewürfelte Möhren ; 1/4 L Fleischbrühe ; 2 geputzte, fein gewürfelte Stangen Staudensellerie ; 1 geschälte, fein gewürfelte Petersilienwurzel ; 1/2 geputzte, fein gewürfelte Stange Lauch ; 1 Zweig Majoran ; 1 Bund Schnittlauch ; Zitronensaft ; 1 TL geschlagene Sahne ; frisch gemahlener weißer Pfeffer ; Salz ; Kandierter Meerrettich: 120 g frischer Meerrettich ; 150 g Zucker ; 150 ml Wasser ; Estragonessig

Den Tafelspitz in reichlich kochendes Wasser geben, einmal kurz aufschäumen lassen, abgießen und das Fleisch

kalt abschrecken. Das Fleisch mit kaltem Wasser bedecken, langsam zum Kochen bringen. Das geputzte Gemüse und die Kräuter mit Küchengarn zusammen binden und zu dem Fleisch geben. Abschäumen, Knoblauch, Senf- und Pfefferkörner, Gewürznelken und etwas Salz dazugeben.

Das Fleisch zunächst eine 1/4 Stunde köcheln lassen. Dann die gebräunte Zwiebel zufügen, etwa 2 Stunden weiterköcheln lassen.

Für das Bouillongemüse die Kartoffeln schälen, säubern und vierteln. Einen Topf mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben. 15 g von der Butter zerlassen, die Schalotte darin andünsten. Die Kartoffeln dazugeben und alles mit Estragonessig ablöschen. Die Möhren zugeben und etwas von der Brühe angießen

Danach den Staudensellerie und die Petersilienwurzel zufügen; die übrige Brühe angießen. Kurz bevor das Bouillongemüse gar ist, den Lauch zugeben und die übrige Butter flöckchenweiße unterrühren.

Vor dem Servieren mit fein geschnittenem Majoran und Schnittlauch, Zitronensaft, Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken

Zum Kandieren den Meerrettich schälen und in feine Streiten schneiden. Für 1 - 2 Minuten in kochendes Salzwasser geben, dann kalt abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Mit der Hälfte des Zuckers und 0,1 L Wasser in einen Topf geben und einkochen lassen.

Sobald die Flüssigkeit fast völlig verkocht ist, den übrigen Zucker und das restliche Wasser zufügen; erneut einkochen lassen, bis die Meerrettichstreiten klar sind. Zum Schluss mit etwas Estragonessig abschmecken

Den Tafelspitz aus der Brühe heben, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Das Bouillongemüse, das Fleisch und den kandierten Meerrettich auf vorgewärmten Tellern anrichten

Nach Belieben als Beilage einen Cremespinat dazu servieren

DESSERT : HAFERFLOCKENCREME MIT EINGELEGTEN BACKPFLAUMEN

1 1/2 Blatt weiße Gelatine ; 3/8 L süße Sahne ; 25 g Zucker ; 1/2 Tasse Vollmilch ; 1/2 Vanillestange ; 1 kleine Stange Zimt ; 1 Gewürznelke ; Saft und abgeriebene Schale je einer unbehandelten Zitrone und Orange ; 70 g Haferflocken ; 2 kleine Eigelb ; 30 g Puderzucker ; 25 g Magerquark ; 1 kleines Eiweiß ; 1 EL Orangenlikör ; Eingelegte Backpflaumen: unbehandelte Blutorangen oder Orangen ; 90 g Zucker ; Saft einer halben Zitrone ; Saft einer halben Orange ; 1/4 L Gewürztraminer ; 150 g entsteinte Backpflaumen ; 2 EL Mandellikör ; Mandelblättchen

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1/8 L Sahne mit dem Zucker und der Milch aufkochen lassen. Vanillestange, Zimt, Gewürznelke, Zitronen und Orangenschale zugeben, kurz ziehen lassen. Die Haferflocken einstreuen und alles kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Gelegentlich umrühren, damit die Haferflocken nicht anbrennen.

Die Vanille- und die Zimtstange sowie die Gewürznelke herausnehmen, die Haferflockenmasse mit Zitronen -und Orangensaft in einen Mixer geben. Durchmixen und durch ein Sieb streichen

Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen. Den Quark und die Eigelbmasse unter die Haferflockencreme rühren. 1/8 L Sahne erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Ebenfalls unter die Haferflockencreme rühren. Kühl stellen

Das Eiweiß steif und die übrige Sahne halbsteif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, nacheinander Orangenlikör, Eischnee und Sahne unterheben. In eine Schüssel geben und kühl stellen

Für die eingelegten Backpflaumen eine Orange sehr dünn abschälen und die Schale in feine Streifen schneiden. Beiseite stellen. Dann alle Orangen einschließlich der weißen Innenhaut abschälen. Die Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden.

Den Saft dabei auffangen, die Orangenreste gut mit der Hand ausdrücken und den Saft durch ein Sieb gießen. Die Menge sollte etwa 1/8 L ergeben, Die Orangenfilets beiseite legen

In einem kleinen Topf den Zucker mit etwas Wasser verrühren, aufkochen und leicht karamellisieren Mit dem Orangensaft ablöschen; unter Rühren etwas einkochen lassen. Orangenschalenstreifen, Zitronen- und Orangensaft zugeben, Wein aufgießen und alles dickflüssig einkochen lassen. Die Backpflaumen zugeben, den Topf beiseite stellen und abkühlen lassen. Mit dem Sud in eine Schüssel geben.

Die Orangenfilets dazugeben, mit dem Mandellikör aromatisieren; etwa 30 Minuten durchziehen lassen. Nach Belieben die Backpflaumen aus der Soße nehmen, abtropfen lassen und mit einem Kochlöffelstiel aushöhlen. Etwas Haferflockencreme in einen Spritzbeutel geben und in die Backpflaumen spritzen.

Von der übrigen Creme mit einem Esslöffel Portionen abstechen und auf 4 Teller geben. Die Backpflaumen und die Orangenfilets rundherum anrichten, etwas Soße angießen. Mit Pfefferminzblättern und Mandelblättchen anrichten

DAS MENÜ 19.DEZEMBER

Mus von Nordseekrabben auf Blattsalat - Nierenbraten vom Salzwiesenlamm mit Zwiebel-Apfel-Kompott - Buttermilcheis mit schwarzen Johannisbeeren

VORSPEISE : MUS VON NORDSEEKRABBEN AUF BLATTSALAT

ZUTATEN Für 6 Personen:

250 g Nordseekrabben, mit Schale ; 80 g Butter ; 1 gewürfelte Zwiebel ; 1 kleine zerdrückte Knoblauchzehe ; 1/2 geputzte Stange Lauch ; 3 Zweige Petersilie ; 1 Stück geschälte, gewürfelte Sellerieknolle ; 2 - 3 Rosmarinnadeln ; 1 Zweig Estragon ; 1 Zweig Dill ; 1 Zweig Brunnenkresse ; 4 - 5 geputzte Champignonköpfe ; 1 Msp. Edelsüss-Paprika ; 2 reife, geviertelte Tomaten ; 4 EL Weinbrand ; 1/4 trockener Riesling ; 1/4 L süße Sahne ; 1/4 L Fischfond ; 3 Eigelb ; Saft von einer Zitrone ; 1 Prise Salz ; 1 Messerspitze Koriander ; 250 g zerlassene Butter ; 3 Blatt weiße Gelatine ; 250 g Nordseekrabbenfleisch ; 1/4 L geschlagene Sahne ; Garniervorschlag: einige Nordseekrabben ; verschiedene Blattsalate nach Wahl ; Essig ; Öl ; Salz ; Pfeffer ; frische Kräuter ; Tomatenachtel

Die Krabben mit Schale in heißer Butter anrösten. Zwiebel, Knoblauch, in Stücke geschnittenen Lauch, Petersilie, Sellerie, Rosmarin, Estragon, Dill, Brunnenkresse und Champignonköpfe zugeben, kurz mitrösten. Edelsüß-Paprika und Tomaten zufügen. Den Weinbrand darüber gießen, ein langes Holzspießchen anzünden und alles flambieren.

Weißwein, Sahne und Fischfond aufgießen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Den Krabbenfond durch ein Sieb gießen und die Flüssigkeitsmenge halbieren

Eigelb mit Zitronensaft, Salz, Koriander und einer Hälfte des Krabbenfonds im heißen Wasserbad schaumig aufschlagen.

Zum Schluss die Butter unter ständigem Rühren zufügen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Krabbenfleisch mit der Soße und dem Übrigen Krabbenfond in einem Mixer pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und die gut ausgedrückte Gelatine in der heißen Masse auflösen

Das Krabbenmus in einem kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen, dann vorsichtig die Schlagsahne unterheben. Abschmecken, in eine Schüssel geben und im Kühlschrank fest werden lassen

Vor dem Servieren einen Esslöffel in heißem Wasser anwärmen und Portionen von dem Mus abstechen. Auf Teller platzieren und mit einigen Nordseekrabben, nach Geschmack marinierten Salatblättern, Kräutern und Tomatenachteln garnieren.

HAUPTGERICHT : NIERENBRATEN VOM SALZWIESENLAMM MIT ZWIEBEL-APFEL-KOMPOTT

ZUTATEN Für 6 Personen:

1 Sattelstück vom Lammrücken mit Nieren; ca. 2 kg (den Knochen so entfernen

lassen, dass beide Rückenfilets und die Filets zusammenhängend bleiben; die Nieren vom Fett befreien lassen) ; 1 zerdrückte Knoblauchzehe ; 1 EL Olivenöl ; Frisch gemahlener Pfeffer ; Salz ; Paste zum Überbacken: 20 frische Basilikumblätter ; 8 EL Olivenöl ; 5 g geriebener Hartkäse ; 1 EL Pinienkerne oder abgezogene Mandeln ; 2 zerdrückte Knoblauchzehen ; 10 Rosmarinnadeln ; Soße: 1/4 L entfetteter Lammfond ; 1/8 L trockener Rotwein (Lemberger) ; 2 EL Balsam-Essig ; 8 kleine Knoblauchzehen mit Schale ; 1 Zweig Thymian ; 1 Zweig Rosmann ; Zwiebel-Apfel-Kompott: 4 rote Zwiebeln ; 2 Apfel (Cox orange) ; 1 EL Olivenöl ; 40 g Butter ; 4 Würfel Rohzucker ; 4 geputzte Frühlingszwiebeln ; 2 EL Sherry-Essig ; Salz

Die Innenseiten des Sattelstückes sorgfältig von Fett und Sehnen befreien. Einschließlich der Nieren mit Salz, Pfeffer und Knoblauch einreiben. Das Sattelstück mit der Hautseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen, so dass die Nieren oben und in der Mitte liegen. Die Seitenlappen so darüberschlagen, dass sie nicht übereinander liegen, und in der Mitte mit Küchengarn zusammennähen. Am besten wie einen Rollbraten binden, damit das Fleisch in Form bleibt.

Einen Bräter mit Öl auspinseln und den Braten mit der Nahtseite nach unten hineinlegen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 260 Grad 20 Minuten braten

Für die Soße alle Zutaten in einem Topf aufkochen lassen. Die Flüssigkeit bis auf zwei Drittel einkochen lassen. Die Soße durch ein Sieb gießen, die Knoblauchzehen heraussuchen, aus der Schale drücken. Den Knoblauch wieder in die Soße geben, beiseite stellen

Für das Kompott die Zwiebeln schälen, achteln; die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Das Olivenöl erhitzen, die Butter dazugeben und die Zwiebeln darin andünsten. Den Würfelzucker zugeben, alles leicht salzen und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 20 Minuten im eigenen Saft schmoren lassen

Die Frühlingszwiebeln schräg in 4 - 5 cm lange Stücke schneiden oder längs vierteln, für eine Minute in kochendes Salzwasser geben; in kaltem Wasser abkühlen. Den Braten aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen

Alle Zutaten für die Paste zum Überbacken in einem elektrischen Zerkleinerer oder in einem Mixer pürieren. Das Küchengarn vom Braten entfernen und den Braten mit der Paste bestreichen. Unter einem vorgeheizten Grill oder bei stärkster Hitze im Backofen ca. 2 - 3 Minuten überbacken

Den Sherry-Essig, die Äpfel und die abgetropften Frühlingszwiebeln zum Kompott geben und alles weitere 2 Minuten garen

Den Braten zum Servieren in Scheiben schneiden und auf vorgewärmte Teller platzieren. Die heiße Soße angießen und je zwei Knoblauchzehen aus der Soße dazulegen. Das Zwiebel-Apfel-Kompott ebenfalls auf den Tellern anrichten. Dazu passen überbackene Kartoffelscheiben

DESSERT : BUTTERMILCHEIS MIT SCHWARZEN JOHANNISBEEREN

ZUTATEN Für 6 Personen:

1/2 L Buttermilch ; abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone ; 100 g Zucker ; 6 Eigelb ; Saft einer halben Zitrone ; 2 Becher Vollmilch-joghurt ; Johannisbeersoße: 500 g schwarze Johannisbeeren ; 125 g Zucker ; Saft einer

halben Zitrone

Buttermilch, Zitronenschale und Zucker miteinander verrühren und erhitzen. Unter ständigem Rühren mit dem verquirlten Eigelb mischen. In einem heißen, nicht kochenden Wasserbad bis zur Bindung aufschlagen. Dann in einem kalten Wasserbad unter Rühren kaltschlagen.

Die Buttermilch-Eigelb-Masse mit dem Zitronensaft und dem Joghurt verrühren. In einer Eismaschine ca. 20 Minuten oder in einer Metallschüssel unter gelegentlichem Umrühren im Gefriergerät ca. 2 - 3 Stunden gefrieren lassen

Die Johannisbeeren für die Soße verlesen. Zwei Drittel der Früchte mit dem Zucker in einem Topf erhitzen, dann durch in feines Sieb streichen und unter Rühren abkühlen lassen. Die Soße mit Zitronensaft abschmecken

Auf vorgekühlte Toller verteilen. Von dem Buttermilcheis mit einem Portionierer Kugeln formen und diese auf der Johannisbeersoße anrichten. Mit den übrigen Johannisbeeren und nach Belieben mit Johannisbeerblättern oder Zitronenmelisse garnieren

DAS MENÜ 20.DEZEMBER

Weinkraut-Wickel mit Lachs und Zander auf Traubensoße - Gefüllter Ochsenschwanz - Graupenpudding mit Buttermilch-Löwenzahnhonig-Eis

VORSPEISE : WEINKRAUT-WICKEL MIT LACHS UND ZANDER AUF TRAUBENSOßE

ZUTATEN:

200 g gekochtes Sauerkraut ; 80 g Lachsfilet ; 80 g Zanderfilet ; Saft von einer halben Zitrone ; 70 g gut gekühltes Lachsfilet ; 140 g gekühlte süße Sahne ; 70 g gut gekühltes Zanderfilet ; 50 g geputzte Herbsttrompetenpilze ; 25 g Butter ; 50 g gesäuberter pürierter Spinat ; frisch gemahlener Pfeffer ; Salz ; Traubensoße: 30 grüne und blaue Weintrauben ; 1 gehackte Schalotte ; 2 EL Butter ; 0,1 L trockener bis halb-trockener Riesling ; 0,2 L Fischfond ; 200 g Creme double ; Saft einer Zitrone ; 1 EL geschlagene Sahne ; etwas frischer Majoran ; Salz

Das Sauerkraut mit Salz und Pfeffer würzen. Das 80 g schwere Lachs- und Zanderfilet getrennt mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft marinieren. Das kalte Lachsfilet in einem Zerkleinerer pürieren; nach und nach die Hälfte der Sahne zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, kühl stellen.

Das kalte Zanderfilet ebenfalls pürieren, dabei die übrige Sahne zugeben. Würzen und kühl stellen. Die Pilze hacken, kurz in 1/2 EL Butter andünsten salzen, pfeffern, beiseite stellen. Das Sauerkraut auf einem quadratischen, gebutterten Stück Aluminiumfolie verteilen. Die kalte Lachsmasse mit den Pilzen vermengen und auf das Kraut streichen

Die kalte Zandermasse mit dem Spinatpüree grün färben. Einen Teil dieser Masse dünn auf das Sauerkraut streichen und das marinierte Zanderfilet darauflegen. Mit der grünen Masse bestreichen, das marinierte Lachsfilet auflegen und alles mit der grünen Masse umhüllen. Vorsichtig, aber fest in Folie einschlagen und die Folienenden gut verschließen. Die Folienrolle in heißes, nicht kochendes Wasser legen und den Krautwickel darin 15 Minuten ziehen lassen

Für die Soße die Weintrauben häuten, halbieren und entkernen. Die Schalotte in heißer Butter andünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Fischfond auffüllen. Die Flüssigkeit sirupartig einkochen lassen. Creme double unterrühren und die Soße mit Zitronensaft und Salz abschmecken

Den fertigen Krautwickel aus der Folie nehmen, vorsichtig in Scheiben schneiden. Die Soße kurz durchmixen und die geschlagene Sahne unterheben. Auf vorgewärmte Teller geben und die Krautwickelscheiben darauf anrichten. Mit Weintrauben und Majoranblättchen garnieren. Dazu passt ein Kürbisgemüse

HAUPTGERICHT : GEFÜLLTER OCHSENSCHWANZ

ZUTATEN:

1,6 kg Ochsenschwanz (beim Einkauf portionieren lassen) ; 30 g Mehl ; 100 g Butterschmalz ; 50 g geviertelte Zwiebeln ; 25 g geschälte, zerkleinerte Sellerieknolle ; 25 g geschälte, gewürfelte Möhre ; 1 Stück geschälte, gewürfelte Petersilienwurzel ; 1 kleine zerdrückte Knoblauchzehe ; 1 Zweig Thymian ; etwas Rosmarin ; zerdrückter Pfeffer ; zerdrückter Piment ; 1 EL Tomatenmark ; 1/4 L trockener Sherry ; 250 g Schweinenetz ; Sherry-Essig ; frisch gemahlener Pfeffer ; Salz ; Füllung: 15 g gewürfelter Speck ; 25 g Butter ; 80 g geputzte Pfifferlinge ; 80 g geputzte Steinpilze ; 2 gehackte Schalotten ; 120 g gewürfeltes Vollkorntoastbrot ; 0,1 L süße Sahne ; 1 EL gehackte Petersilie ; 1 EL gehackter Schnittlauch ; 1 EL gehackter Koriander ; Pfeffer , frisch gemahlener ; Muskat ; Salz

Die Ochsenschwanzstücke salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Das Butterschmalz erhitzen und die Ochsenschwanzstücke darin rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen und das Bratfett abgießen. Zwiebeln, Sellerie, Möhre, Petersilienwurzel und Knoblauch in den Topf geben und anrösten. Kräuter und Gewürze zufügen, Tomatenmark unterrühren.

Mit Sherry ablöschen, die Ochsenschwanzstücke wieder zugeben und soviel Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist. Etwa 2 -2 1/2 Stunden schmoren lassen

Das Schweinenetz in kaltem Wasser säubern.Für die Füllung die Speckwürfel in heißer Butter andünsten. Die Pilze hacken, dazugeben und ebenfalls andünsten. Die Schalotten kurz mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brotwürfel, die gedünsteten Pilze und die übrigen Zutaten vorsichtig vermengen und abschmecken

Die Ochsenschwanzstücke aus der Soße heben, etwas abkühlen lassen und die Knochen vorsichtig herauslösen. Von der Füllung kleine Klöße formen, die Fleischstücke darumlegen und die Klöße so zusammendrücken, dass wieder die ursprüngliche Ochsenschwanzform entsteht

Das Schweinenetz in passende Stücke schneiden. Je ein gefülltes Ochsenschwanzstück in ein Netz hüllen. Auf ein tiefes Backblech setzen, etwas Wasser angießen und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad ca. 35 Minuten garen

Die Soße durch ein feines Sieb gießen, erneut erhitzen und so lange einkochen lassen, bis sie leicht sämig wird. Mit etwas Sherryessig abschmecken. Verbliebene Schweinenetzreste von den Ochsenschwanzstücken abziehen. Die Ochsenschwanzstücke auf vorgewärmte Teller legen und mit der Soße überziehen

Dazu passen knackig gegarte, in Butter geschwenkte Gemüse, z.B. kleine Möhren mit Grün, Blumenkohl (Romanesco), Rote Bete und Kohlrabi. Auch ein Bohnengemüse ist als Beilage geeignet

DESSERT : GRAUPENPUDDING MIT BUTTERMILCH-LÖWENZAHNHONIG-EIS

ZUTATEN:

Graupenpudding: 0,15 L Vollmilch ; 1/2 Msp. Zimt ; 1/2 Msp. Kardamom ; 1/2 Msp. Vanillemark ; 1/2 Msp. Muskat ; abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone ; 40 g Graupen ; 15 g Korinthen ; 1 EL Rum ; 3 Eiweiß ; 15 g Zucker ; 25 g Butter ; 1 Eigelb ; 20 g Biskuitbrösel ; Butter für die Förmchen ; Eis: 50 g Löwenzahnhonig ; 3/8 L Buttermilch ; 1/8 L süße Sahne ; abgeriebene Schale einer viertel unbehandelten Zitrone und Orange ; Punschschaum: 2 Eigelb ; Saft einer viertel Zitrone ; 1 EL Zucker ; 3 EL Orangensaft ; 2 EL Rum ; abgeriebene Schale einer

viertel unbehandelten Zitrone und Orange ; Garniervorschlag: verschiedene frische Früchte ; etwas Zucker ; Pfefferminzblättchen

Für das Eis Löwenzahnhonig mit Buttermilch und Sahne verrühren, bis der Honig aufgelöst ist. Zitronen- und Orangenschale zugeben und die Masse entweder in einer Eismaschine oder in einer Schüssel im Gefriergerät unter gelegentlichem Umrühren gefrieren lassen.

Für den Pudding Milch und Gewürze aufkochen lassen, die Graupen einstreuen und bei geringer Hitze 20 - 25 Minuten ausquellen lassen. Die Korinthen in dem Rum einweichen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Butter, Eigelb, fertige Graupen, Biskuitbrösel und Korinthen miteinander vermengen, den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Puddingmasse in gebutterte Portionsförmchen füllen. In einem Wasserbad im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 18 Minuten garen.

Für den Punschschaum Eigelb, Zitronensaft, Zucker, Orangensaft, Rum, Zitronen- und Orangenschale in einem Gefäß im heißen Wasserbad schaumig aufschlagen, bis die Masse leicht dicklich wird.

Den Graupenpudding auf Teller stürzen. Den Punschschaum vorsichtig angießen. Von dem nicht ganz hartgefrorenen Eis mit einem Esslöffel Portionen abstechen und auf die Teller platzieren. Mit gezuckerten Früchten und Pfefferminzblättchen garnieren. Nach Belieben je einen Klecks süß-saure Joghurt-Soße dazugeben und mit Fruchtpüree verzieren

DAS MENÜ 21.DEZEMBER

Blini mit Kaviarcreme - Gänsebraten mit Kastanienfüllung, Thüringer Klößen, dänischem Rotkraut und Selleriesalat - Flambierter Obstsalat

VORSPEISE : BLINI MIT KAVIARCREME

ZUTATEN:

100 g Buchweizenmehl ; 1/8 L Milch ; 1/8 L Wasser ; 100 g Weizenmehl ; etwas lauwarme Milch ; 1 TL Zucker ; 20 g Hefe ; 25 g Butter oder Margarine ; 1 Ei ; Salz ; Backfett ; Für die Creme: 50 g Presskaviar ; 1 kleines Eigelb ; 1 TL Butter ; Pfeffer ; 2 EL Zitronensaft

Milch mit der gleichen Menge Wasser aufkochen, das Buchweizenmehl hineinrühren und abkühlen lassen.Aus etwas Weizenmehl, lauwarmer Milch, Zucker und Hefe einen Vorteig anrühren und gehen lassen, mit Fett, Ei, Buchweizenbrei, Salz und dem restlichen Weizenmehl zu Teig verarbeiten, der so flüssig ausfallen muss, dass man ihn wie Kartoffelpufferteig backen kann

Den Teig gehen lassen, in der Pfanne in heißem Fett Plinsen backen, von beiden Seiten bräunen

Kaviar mit Eigelb, Butter, Pfeffer und Zitronensaft zu einer nicht zu flüssigen Creme verrühren, die Blini damit bestreichen, heiß und knusprig zu Tisch geben

HAUPTGERICHT : GÄNSEBRATEN MIT KASTANIENFÜLLUNG, THÜRINGER KLÖßEN, DÄNISCHEM ROTKRAUT UND SELLERIESALAT

ZUTATEN:

Gänsebraten mit Kastanienfüllung 1 vorbereitete Gans ; Salz ; 500 g Edelkastanien (Maronen) ; Fleischbrühe ; 500 g Äpfel ; 125 g Rosinen ; Beifuss ; 20 g Speisestärke ; Thüringer Klöße : 600 g rohe Kartoffeln ; 175 g gekochte Kartoffeln ; 4 EL Milch ; Salz ; geröstete Semmelwürfel ; Dänisches Rotkraut : 750 g Rotkraut ; 60 g Schweineschmalz ; 3 EL Portwein ; 1 große Zwiebel ; 4 EL Johannisbeergelee ; Salz ; Pfeffer ; 1 Prise gemahlene Nelken ; 1 TL Wacholderbeeren ; Selleriesalat : 800 g Sellerieknollen ; 4 EL Öl ; Salz ; 1 Prise Zucker ; Salatsauce aus 1 gehackten Zwiebel ; 1/2 Bund gehackter Petersilie ; 4 EL Essig ; 2 EL Salatöl ; 1 TL Senf ; Pfeffer

Gans innen und außen salzen, Keulen und Flügel mit gebrühtem Faden an den Leib binden. Maronen kreuzweise einschneiden, in den Backofen legen, bis sich Schale und Innenhaut leicht entfernen lassen, in wenig Fleischbrühe halbweich dünsten. Mit geschälten und vom Kerngehäuse befreiten, dann in Scheiben geschnittenen Äpfeln, gewaschenen Rosinen und Beifuss mischen, die Gans damit füllen, zunähen und mit der Brustseite nach unten auf den Bratrost legen, mit 1 Tasse kochendem Wasser begießen und in den Bratofen schieben.

Unter regelmäßigem Begießen in 2 bis 3 Stunden gar braten. 15 Minuten vor dem Garwerden mit dem Begießen aufhören, damit die Haut knusprig wird

Gans herausnehmen, zerteilen und mit der Füllung auf einer Platte warm stellen. Bratensatz mit Brühe oder Wasser loskochen, mit kalt angerührter Speisestärke binden und abschmecken.

Thüringer Klöße :

Rohe Kartoffeln schälen, waschen, reiben und auspressen oder ablaufen lassen, mit den geriebenen oder durch den Fleischwolf gedrehten gekochten Kartoffeln, heißer Milch und Salz zu Kloßteig verarbeiten.

Zu lockeren Teig mit etwas Semmelmehl oder Grieß festigen. Mit angefeuchteten Händen Klöße formen, in jeden Kloß einige Semmelwürfel geben. Klöße in kochendem Wasser bei mittlerer Hitze garen.

Dänisches Rotkraut

Kohl vorbereiten, halbieren und fein hobeln, mit Schmalz, Wein, Gelee und Gewürzen vermischt bei schwacher Hitze garen.

Selleriesalat

Sellerie unter fließendem Wasser abbürsten, schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden, in wenig Wasser mit Öl, Salz und Zucker garen. Salatsauce anrühren, die abgetropften Selleriescheiben hineingeben und 3 Stunden durchziehen lassen.

DESSERT : FLAMBIERTER OBSTSALAT

ZUTATEN:

4 Pfirsichhälften (Dose) ; 1 Orange ; 1 mürber Apfel ; 1 reife Birne ; 1 Banane ; 1 kleines Glas Cocktailkirschen ; 1 EL Butter ; 3 EL Zucker ; abgeriebene Schale einer halben Zitrone ; 50 g gehobelte Mandeln ; Saft einer Zitrone ; 2 Schnapsgläser hoch-prozentiger Rum

Pfirsichhälften abtropfen lassen, in Spalten schneiden. Orange schälen, in Scheiben schneiden. Apfel und Birne schälen, vierteln, vom Kernhaus befreien und in schmale Spalten schneiden, Banane schälen, in Scheiben schneiden. Cocktailkirschen abtropfen lassen.

In der Pfanne Butter erhitzen, Zucker dazugeben und unter Umrühren goldgelb karamellisieren. Zitronenschale, Mandeln und Zitronensaft dazugeben, kurz aufkochen, dann das Obst hineingeben und erhitzen, dabei mit dem Saft beschöpfen. Rum angießen, anzünden und abbrennen lassen. Sofort servieren - nach Belieben mit Schlagsahne.

DAS MENÜ 22.DEZEMBER

Backerbsensuppe - Schinken in Brotteig mit warmem Krautsalat und Kartoffelsalat - Gelee-Orangen

VORSPEISE : BACKERBSENSUPPE

ZUTATEN:

1 L Fleischbrühe ; Für die Backerbsen: 2 Eier ; etwas Milch ; 60 g Mehl ; Salz ; geriebene Muskatnuss ; Ausbackfett

Fleischbrühe erhitzen und abschmecken. Aus Eiern, Milch und Mehl einen dickflüssigen Teig bereiten, mit Salz und Muskat würzen. Den Teig portionsweise durch ein Sieb mit großen Löchern in heißes Ausbackfett rühren, so dass kleine gebackene Tropfen entstehen. Die Backerbsen heiß in die Brühe geben, sofort servieren.

HAUPTGERICHT : SCHINKEN IN BROTTEIG MIT WARMEM KRAUTSALAT UND KARTOFFELSALAT

ZUTATEN für 6-8 Personen:

Schinken in Brotteig

1 kleiner Schinken (1-1,5 kg) ; 800 g Roggenbrotteig (vom Bäcker) ; 1 Eigelb

Warmer Krautsalat

1 kleiner Weißkrautkopf (etwa 600 g) ; Salz ; Pfeffer ; 1/2 TL gemahlener Kümmel ; 1 EL geriebene Zwiebeln ; Essig ; 100 g fetter Räucherspeck

Kartoffelsalat

750 g Kartoffeln ; 1/8 L Fleischbrühe ; 2 feingeschnittene Salzgurken ; Salatsauce aus: 100 g Mayonnaise ; 1/2 Becher Joghurt ; 1 EL feingehackten Zwiebeln ; 1 TL scharfem Senf ; Salz ; Pfeffer ; 1 Prise Zucker ; 2 hartgekochte Eier

Brotteig ausrollen, die Schwarte vom Schinken abschneiden, den Schinken in Teig hüllen und dabei die Nahtstellen mit verquirltem Eigelb bestreichen. Aus restlichem Teig Verzierungen ausstechen, mit Eigelb auf die Teighülle kleben. Hülle mehrmals mit der Gabel einstechen. Den Schinken in die gefettete Bratpfanne legen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad C 90 bis 120 Minuten (je nach Größe) backen.

Warmer Krautsalat

Welke Blätter entfernen und Strunk herausschneiden, den Krautkopf vierteln und feinnudelig schneiden oder grob hobeln. In einem Topf mit kochendem Wasser übergießen, 8 Minuten ziehen lassen, dann das Kraut in ein Sieb geben und gut ausdrücken, Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Zwiebeln und Essig würzen und abschmecken. Speck würfeln, in der Pfanne goldgelb anbraten und über den Salat geben, gut durchmischen. Den Krautsalat warm servieren.

Kartoffelsalat

Kartoffeln in der Schale garen, abpellen und in feine Scheiben schneiden, mit der Brühe mischen, Gurkenscheiben hineingeben. Aus den übrigen Zutaten Salatsauce bereiten, abschmecken und den Kartoffelsalat damit anmachen, vor dem Servieren noch einmal durchmischen. Mit Scheiben von hartgekochten Eiern garnieren.

DESSERT : GELEE-ORANGEN

ZUTATEN:

4 Orangen ; 1/8 L Rotwein ; 40 g Zucker ; 1 Päckchen Vanillezucker ; Saft von 2 Zitronen ; 7 Blatt weiße Gelatine ; Zum Garnieren : 1/4 L Sahne ; 1 Päckchen Vanillezucker ; 12 Maraschino-kirschen

Von den Orangen Deckel abschneiden. Fruchtfleisch vorsichtig herausheben und entsaften (durch ein Sieb geben oder Entsafterzentrifuge verwenden). Orangenschalen aufheben. Orangensaft mit Rotwein, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mischen, aufkochen. Gelatine in wenig kaltem Wasser quellen lassen, ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen. Wenn sie zu gelieren beginnt, die Orangen damit füllen und kalt stellen.

Sobald das Gelee erstarrt ist, die Orangen mit einem scharfen Messer in Viertel oder Sechstel schneiden, auf Glastellern anrichten. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, die Orangenschnitten damit verzieren und mit Maraschinokirschen garnieren.

DAS MENÜ 23.DEZEMBER

Kalbsragout in Muscheln – Karpfen auf polnische Art mit Kartoffel-Sellerie-Püree und italienischem Tomatensalat - Mousse au Kirsch

VORSPEISE : KALBSRAGOUT IN MUSCHELN

ZUTATEN für 6-8 Personen:

1 gekochte Kalbszunge ; 200 g gekochtes Kalbfleisch ; 1 gekochtes Kalbshirn ; 40 g Butter ; 40 g Mehl ; 1/2 L Fleischbrühe ; 80 g Champignons ; 2 Sardellenfilets ; 1 TL Kapern ; 1/2 Glas Weißwein ; Salz ; 2 Eigelb ; Semmelmehl ; Reibkäse ; Butterflöckchen ; Worcestersauce ; Zitronenachtel ; Weißbrot

Zunge, Fleisch und Hirn in Würfel schneiden. Aus Butter und Mehl hellgelbe Mehlschwitze zubereiten, nach und nach mit Brühe auffüllen, die feingeschnittenen Champignons zufügen und 10 Minuten durchkochen lassen. Gehackte Sardellenfilets und Kapern hineingeben, mit Weißwein und Salz abschmecken, das Fleisch in die Sauce legen und heiß werden lassen. Vom Feuer nehmen, mit verquirltem Eigelb legieren.

Das Ragout in gebutterte Förmchen oder Muscheln füllen, mit Semmelmehl und Reibkäse bestreuen, Butterflöckchen aufsetzen. 10 bis 12 Minuten im Ofen oder Grill überbacken. Heiß mit Worcestersauce, Zitronenachteln und Weißbrot servieren

HAUPTGERICHT : KARPFEN AUF POLNISCHE ART MIT KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE UND ITALIENISCHEM TOMATENSALAT

ZUTATEN:

Karpfen auf polnische Art: 1 großer lebender Karpfen ; 1 EL Essig ; Salz ; 5 Perlzwiebeln ; 1 TL Pfefferkörner ; 1/2 Lorbeerblatt ; 2 EL Zitronensaft ; 1/2 L Wasser ; 1/2 L Bier ; 60 g Lebkuchenbrösel ; Salz ; Zucker ; Zitronensaft ; weißer Pfeffer ; 40 g Butter ; Kartoffel-Sellerie-Püree : 500 g Kartoffeln ; 250 g Stangensellerie ; Salz ; 1 Tasse heiße Milch ; 1 Eigelb ; 1 TL Salz ; 1 Messerspitze gemahlene Muskatnuss ; 20 g Butter ; Italienischer Tomatensalat : 500 g reife Tomaten ; 1 EL feingehackter Schnittlauch oder Zwiebelschläuche ; Salatsauce aus: 1 EL Salatöl ; 1 EL Zitronensaft ; 1/4 zerquetschten Knoblauchzehe ; 1 TL Salz ; 1/2 TL weißem Pfeffer ; 1 TL zerriebenem Oregano

Karpfen auf polnische Art

Beim Schlachten des Karpfens das Blut auffangen, mit etwas Essig kräftig verrühren und stehen lassen. Karpfen ausnehmen (Galle dabei nicht verletzen), abspülen, innen salzen, eine geschälte rohe Kartoffel hineingeben und den Fisch aufrecht in die Bratpfanne stellen.

Zwiebeln und Gewürze mit 1/2 L Wasser aufkochen, über den Karpfen gießen und den Fisch im vorgeheizten Ofen oder Grill 35 bis 45 Minuten garen, bis sich die Rückenflosse herausziehen lässt

Karpfen auf vorgewärmte Platte stellen, die Brühe passieren und das Karpfenblut (Schneebesen!) hineinrühren. Bier und Lebkuchenbrösel dazugeben, aufkochen,

mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken, den Karpfen 5 Minuten in der Sauce ziehen lassen. Zuletzt Butter darin zergehen lassen

Kartoffel-Sellerie-Püree

Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden, in leicht gesal-zenem Wasser garen und durch die Kartoffelpresse drücken. Stan-gensellerie putzen, in leicht gesalzenem Wasser kochen und durch ein Sieb rühren. Beides in einem Topf mit den übrigen Zutaten verrühren, erhitzen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Italienischer Tomatensalat

Tomaten überbrühen, abziehen und in dünne Scheiben schneiden, mit dem Schnittlauch (oder den Zwiebelschläuchen) mischen. Salatsauce aus den angegebenen Zutaten bereiten und die Tomatenmischung damit anmachen

DESSERT : MOUSSE AU KIRSCH

ZUTATEN:

2 Kugeln Nußeis ; 1/8 L Schlagsahne ; 2 EL geriebene halbbittere Schokolade ; 2 Schnapsgläser Kirschwasser ; 1 Schnapsglas Maraschino ; 3 TL Zucker ; 1 TL Vanillezucker ; 200 g entsteinte Sauerkirschen ; 1 EL Cocktailkirschen

Nußeis mit, steif geschlagener Sahne und Schokolade verrühren. Kirschwasser und Maraschino mit Zucker und Vanillezucker mischen und ziehen lassen. Crememasse mit Schnapsmischung und Kirschen vermengen, in eine flache Schüssel geben und 2 Stunden im Tiefgefrierfach gefrieren lassen.

Vor dem Servieren auf Kornpottschüsseln oder Sektschalen verteilen und mit Cocktailkirschen garnieren

DAS MENÜ 24.DEZEMBER

Artischocken in Kräutersauce - Junger Puter mit Maronen und Champagnerkraut - Vanilleeis mit Preiselbeeren

VORSPEISE : ARTISCHOCKEN IN KRÄUTERSAUCE

ZUTATEN:

1 Dose Artischockenherzen ; Für die Sauce : 1/8 L Kräuteressig ; Saft von 2 Orangen ; 1 TL gehackte Petersilie ; 1 feingeriebene Zwiebel ; 2 hartgekochte Eier ; Salz ; Zucker ; weißer Pfeffer

Artischocken abtropfen lassen. Aus den übrigen Zutaten eine gut abgeschmeckte Marinade bereiten (Eier schälen und fein hacken) und über die Artischockenherzen geben.

HAUPTGERICHT : JUNGER PUTER MIT MARONEN UND CHAMPAGNERKRAUT

ZUTATEN:

Junger Puter mit Maronen

1 Babyputer ; Salz ; Pfeffer ; 500 g Äpfel ; 1 EL Beifuss ; 90 g Biskin ; 20 g Mehl ; 2 EL Sahne ; Streuwürze ; 750 g Maronen ; 20 g Zucker ; 1/8 L Madeira

Champagnerkraut

2 Zwiebeln ; 40 g Schweineschmalz ; 750 g Weinkraut ; 3 Gläser Weißwein ; 3 Gläser Apfelsaft ; 1 Lorbeerblatt ; 1 TL Wacholderbeeren ; etwas Kümmel ; 1 Knoblauchzehe ; 1 Prise zerriebener Thymian ; 1 Prise Zucker ; 1 Prise Salz ; 1 Schuss Sekt

Junger Puter mit Maronen

Den vorbereiteten Puter innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Äpfel schälen, vierteln, vom Kernhaus befreien und in Spalten schneiden. Apfelspalten mit Beifuss vermischen und in den Puter füllen; diesen zunähen und in der Bratenpfanne mit 50 g heißem Biskin übergießen.

Im vorgeheizten Ofen unter häufigem Beschöpfen 1-1 1/4 Stunde braten. Dann den Puter herausnehmen, den Fond mit etwas Wasser loskochen, auf 3/8 L auffüllen, mit angerührtem Mehl und Sahne binden und abschmecken

Während der Puter brät, die über Kreuz geschnittenen Maronen in kochendes Wasser geben und 10 Minuten garen; dann schälen und abgekühlt mit 40 g Biskin, Zucker und Salz unter Rühren bräunen. Mit Madeira ablöschen, die Flüssigkeit verdampfen lassen, Maronen mit dem Puter anrichten

Champagnerkraut

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, in heißem Schmalz glasig dünsten. Weinkraut zerpflücken und dazugeben, mit Wein und Apfelsaft auffüllen, die Gewürze dazugeben und das Kraut gar dünsten. Kurz vor dem Servieren mit Sekt

beträufeln.

DESSERT : VANILLEEIS MIT PREISELBEEREN

ZUTATEN:

250 g Preiselbeermarmelade ; 1/4 L frisch gepresster Orangensaft ; 1 Schnapsglas Weinbrand ; 1 kleine Packung Vanilleeis

Preiselbeermarmelade mit Orangensaft unter Umrühren zum Kochen bringen, von der Brennstelle nehmen und den Weinbrand hineinrühren, etwas abgekühlt über das auf Kompottschüsselchen verteilte Eis gießen und sofort servieren.

DAS MENÜ 25.DEZEMBER

Fleischbrühe mit Speckpiroggen - Chateaubriand mit Sauce Bearnaise, festlicher Gemüseplatte und Pommes frites - Türkischer Reis mit Weinsauce

VORSPEISE : FLEISCHBRÜHE MIT SPECKPIROGGEN

ZUTATEN:

Fleischbrühe : 1/2 L gewürzte Fleischbrühe ; gehackte Petersilie Speckpiroggen (Piroschki) Für den Teig: 150 g Mehl ; 1/2 TL Backpulver ; 1 Prise Salz : 1 Ei ; 1 EL Wasser ; 100 g Butter oder Margarine ; 1 Eigelb, zum Bestreichen ; Für die Füllung: 100 g fetter Räucherspeck ; 150 g Korinthen

Fleischbrühe erhitzen, auf kleine Tassen verteilen, mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Für den Teig Mehl und Backpulver auf die Arbeitsfläche geben, in der Mitte eine Vertiefung machen, Salz, Ei und Wasser hinein-geben und mit etwas Mehl zu Brei verrühren. Fett zerpflücken und auf den Brei legen, alles zu glattem Teig verkneten, einen Ballen formen und 20 Minuten kühl ruhen lassen

Den Teig messerrückendick ausrollen, Scheiben mit 7 cm Durchmesser ausstechen. Für die Füllung Speck in sehr kleine Würfel schneiden, Korinthen heiß überbrühen und trockentupfen. Auf jede Teigscheibe etwa 1/2 TL Speckwürfel und 1 TL Korinthen häufen. Die Scheiben zweispitzartig zusammenklappen, den Rand gut festdrücken

Die Piroschki mit verquirltem Eigelb bestreichen und 15-20 Minuten bei 200' C im vorgeheizten Ofen backen. Heiß zur Fleischbrühe reichen. Piroschki können auch kurz vor dem Servieren nochmals aufgebacken werden

HAUPTGERICHT : CHATEAUBRIAND MIT SAUCE BEARNAISE, FESTLICHER GEMÜSEPLATTE UND POMMES FRITES

ZUTATEN:

Chateaubriand : 400 g Rinderfilet (Mittelstück) ; Bratfett ; Salz ; Pfeffer ; Berner Sauce (Sauce Bearnaise) : 2 Schalotten ; 3 EL Estragonessig ; 1/2 TL Pfefferkörner ; 2 TL flüssiger Fleischextrakt ; 3 Eigelb ; 1 EL Wasser ; 80 g Butter ; Salz ; Cayennepfeffer ; 1 EL gehackte frische Estragonblätter ; 1 TL gehackter Kerbel ; Festliche Gemüseplatte : 125 g Schwarzwurzeln ; 200 g Champignons ; 150 g tiefgefrorene feine Erbsen ; 4 mittelgroße Tomaten; aus der Dose ; 125 g Karotten ; 125 g Spargelköpfe ; 125 g Prinzessbohnen ; 80 g Butter ; Salz ; Pfeffer ; gehackte Petersilie ; Pommes frites : 750 g tiefgefrorene Pommes frites ; Backfett oder -öl ; Feines Salz

Chateaubriand

Fleisch sorgfältig enthäuten, waschen, abtrocknen. In der Pfanne in heißem Fett von beiden Seiten je 8 bis 10 Minuten braten und bräunen (oder auf den gefetteten Grillrost legen und bei starker Hitze grillen), dann salzen und pfeffern. Das Fleisch

muss innen noch rosa und saftig sein.

Chateaubriand 10 Minuten warm gestellt ruhen lassen, dann erst schräg in Scheiben schneiden. Mit Gemüse umlegt anrichten.

Berner Sauce (Sauce Bearnaise)

Feingehackte Schalotten mit Essig, Pfefferkörnern und Fleischextrakt aufkochen, durch ein Sieb geben. Eigelb mit warmem Wasser verquirlen, im Wasserbad cremig rühren, nach und nach die verflüssigte Butter dazugeben, dann Schalottenmischung, Gewürze und Kräuter einarbeiten

Festliche Gemüseplatte

Schwarzwurzeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser garen. Champignons putzen, waschen, abtropfen lassen und in 20 g Butter 10 Minuten dünsten. Erbsen nach Vorschrift garen. Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden, Butterflöckchen aufsetzen, 10 Minuten im vorgeheizten Ofen grillen

Dosengemüse jeweils getrennt mit der Flüssigkeit in einen Topf geben und erhitzen, abgießen und abtropfen lassen. Gemüse auf einer Platte rings um das Chateaubriand anordnen. Butter erhitzen und über das Gemüse gießen, bei Bedarf nachsalzen und -pfeffern. Auf Erbsen, Karotten und Bohnen gehackte Petersilie streuen

Pommes frites

Pommes frites nach Vorschrift bereiten, gut abtropfen lassen und mit feinem Salz bestreut servieren

DESSERT : TÜRKISCHER REIS MIT WEINSAUCE

ZUTATEN:

120 g Reis ; 3/4 L Milch ; 1 Prise Salz ; 80 g Zucker ; Saft und Schale einer Zitrone ; 60 g geriebene Mandeln ; 40 g feingeschnittenes Zitronat ; 50 g feingeschnittenes Orangeat ; 60 g überbrühte Rosinen ; 1 Schnapsglas Rum ; Weinsauce : 1/4 1 Rotwein ; 1/4 1 Wasser oder Fruchtsaft ; 75 g Zucker ; Zimt ; 1 Nelke ; 20 g Speisestärke

Reis sorgfältig waschen. Milch mit Salz, Zucker, Zitronensaft und -schale aufkochen, den Reis hineingeben, zum Kochen bringen, dann den Reis bei schwacher Hitze gar quellen lassen. Übrige Zutaten hineinmischen, das Reisgericht in eine Glasschüssel füllen und kalt werden lassen

Wein und Wasser oder Saft mit Zucker und Gewürzen erhitzen, kalt angerührte Speisestärke hineingeben, kurz aufkochen. Kalt zum Reis reichen

DAS MENÜ 26.DEZEMBER

Melone mit Schinken - Hirschrücken mit Apfelrotkohl und Herzoginkartoffeln - Eisbecher mit Vanillesauce

VORSPEISE : MELONE MIT SCHINKEN

ZUTATEN:

1 Honigmelone ; 125 g roher oder gekochter Schinken in dünnen Scheiben ; grüner Pfeffer aus der Pfeffermühle

Melone waschen, in Spalten schneiden, Kerne mit dem Löffel oder Messer abschälen. Die Melonenspalten 2 Stunden in den Kühlschrank geben, mit Schinkenscheiben und Pfeffer (zur beliebigen Selbstbedienung) als Vorspeise reichen.

HAUPTGERICHT : HIRSCHRÜCKEN MIT APFELROTKOHL UND HERZOGINKARTOFFELN

ZUTATEN:

HIrschrücken

1, 5 kg Hirschrücken ; 100 g fetter Räucherspeck; zum Spicken ; Salz ; Pfeffer ; 1 Messerspitze geriebener Salbei ; 80 g Butter ; 1/4 L Fleischbrühe ; 1/8 L Rotwein ; 20 g Mehl ; 2 Becher saure Sahne ; 1 kleine Dose Ananasscheiben ; 1/2 Glas entsteinte Sauerkirschen ; 30 g Butter ; 1/2 Bund Petersilie

Apfelrotkohl

750 g Rotkohl ; 3 saure Äpfel ; 1 Zwiebel ; 30 g Schweineschmalz ; 1/2 Lorbeerblatt ; 3 Wacholderbeeren ; 3 Pfefferkörner ; 1 Nelke ; 30 g Zucker ; 2 EL Essig ; 10 g Speisestärke

Herzoginkartoffeln

750 g Kartoffeln ; Wasser ; Salz ; 150 g Butter ; geriebene Muskatnuss ; 4 Eigelb ; Margarine zum Einfetten

Hirschrücken häuten, unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Speck in 1/2 cm dicke Streifen schneiden, in Salz und Pfeffer wenden, den Hirschrücken in Richtung der Fleischfaser damit spicken. Den Rücken mit Salbei, restlichem Pfeffer und Salz einreiben, in der Bratenpfanne in heißer Butter 12 Minuten ringsum anbraten, dann Brühe angießen und das Fleisch im vorgeheizten Ofen etwa 90 Minuten bei 220 Grad C braten.

Hirschrücken herausnehmen, auf eine vorgewärmte Platte geben. Fond mit Rotwein loskochen. Mehl mit wenig Wasser verquirlen und hineinrühren, 7 Minuten kräftig durchkochen. Sahne in die von der Brennstelle genommene Sauce rühren, abschmecken. Ananasscheiben und Kirschen abtropfen lassen, getrennt in heißer Butter anbraten

Fleisch von den Knochen lösen, schräg in Scheiben schneiden und wieder auf die

Knochen legen, mit Ananasscheiben, Kirschen und Petersiliensträußchen garnieren. Sauce gesondert reichen

Apfelrotkohl

Rotkohl putzen und waschen, in Streifen schneiden oder hobeln. Äpfel schälen, vom Kernhaus befreien und in Viertel schneiden. Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden, in einem großen Topf in Schweineschmalz glasig braten, dann etwa 1/4 1 Wasser zugießen, zum Kochen bringen. Rotkohl, Äpfel und Gewürze dazugeben, zugedeckt 60 Minuten dünsten, hin und wieder durchrühren. Den Rotkohl mit kalt angerührter Speisestärke binden und abschmecken

Herzoginkartoffeln

Kartoffeln schälen, waschen und in leicht gesalzenem Wasser garen, dann abgießen, abdämpfen und durch die Presse drücken. Butter untermischen, mit Muskat und Salz würzen, dann 3 Eigelb hineinarbeiten

Die Masse schaumig rühren, in einen Spritzbeutel (Zackentülle) füllen und auf ein gefettetes Backblech kleine runde Häufchen spritzen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die Herzoginkartoffeln 10 Minuten bei 220 Grad C im vorgeheizten Ofen backen, heiß servieren.

DESSERT : EISBECHER MIT VANILLESAUCE

ZUTATEN:

1/4 L süße Sahne ; 2 Vanilleschoten ; 80 g Zucker ; 3 Eigelb ; 250 g Preiselbeeren ; 100 g Zucker ; 1 Familienpackung Heidelbeereis

Sahne mit den aufgeschnittenen Vanilleschoten, Zucker und Eigelb unter ständigem Rühren bei schwächster Hitze aufkochen. Vanilleschoten herausnehmen und die Sauce etwas abkühlen lassen. Preiselbeeren mit Zucker dünsten und abkühlen lassen.

Eis auf eine Platte stürzen, mit dem Preiselbeerkompott und etwas Vanillesauce anrichten, die restliche Sauce gesondert dazu reichen

DAS MENÜ 27.DEZEMBER

Berliner Morchelragout - Wildente mit Bratäpfeln, Kartoffelkroketten und Rotkohlsalat mit Apfelsauce - Im Bierteig Gebackene Pflaumen

VORSPEISE : BERLINER MORCHELRAGOUT

ZUTATEN:

150 g Morcheln (Dose) ; 20 g Butter ; 1/2 L Wasser ; 100 g Spargel (Dose) ; 100 g Krebsfleisch (Dose) ; Saft einer halben Zitrone ; Salz ; Pfeffer ; 1 Glas Weißwein ; 1 1/2 TL Speisestärke ; 6 EL Sahne ; 1/2 Bund Dill

Morcheln abspülen, abtropfen lassen und halbieren oder vierteln. Butter im Topf erhitzen, Pilze und Wasser hineingeben und 15 Minuten dünsten, Abgetropften Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden. Krebsfleisch zerpflücken, dabei Chitinstreifen entfernen. Beides zu den Morcheln geben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, Weißwein angießen, 3 Minuten kochen lassen.

Kalt angerührte Speisestärke hineingeben, aufkochen, den Topf von der Brennstelle nehmen und die Sahne hineinrühren. Auf vier Schüsselchen verteilen und gehackten Dill aufstreuen. Dazu Toastbrot und Butter reichen

HAUPTGERICHT : WILDENTE MIT BRATÄPFELN, KARTOFFELKROKETTEN UND ROTKOHLSALAT MIT APFELSAUCE

ZUTATEN:

Wildente mit Bratäpfeln

1-2 Wildenten ; Salz ; 2 Semmeln ; 2 Eier ; Pfeffer ; Majoran ; Zitronensaft ; 100 g Speck ; 10 g Speisestärke ; etwas Portwein oder Rotwein ; 6 Äpfel ; 3 EL Preiselbeergelee

Kartoffelkroketten

750 g Kartoffeln ; Salz ; Muskat ; 35 g Butter ; 1 Eigelb ; etwas Mehl ; 1 verquirltes Ei ; Semmelmehl ; Backfett

Rotkohlsalat mit Apfelsauce

1 kleiner Rotkohl (etwa 600 g) ; 2 Äpfel ; Saft von 2 Orangen ; 3 EL Sahne ; 1 Prise Zucker ; Pfeffer ; Salz

Ente (bzw. 2 Enten) vorbereiten, Fettdrüse vorsichtig entfernen. Waschen, abtrocknen, von innen und außen salzen. Semmeln in Milch einweichen, ausdrücken, mit Eiern, Salz, Pfeffer, Majoran und Zitronensaft glattrühren.

50 g Speck würfeln und zerlassen, feingeschnittene Innereien (Herz, Magen und Leber) darin dünsten, mit der Semmelmasse verrühren. Die Ente damit füllen, zunähen. Keulen und Flügel mit Speckscheiben umwickeln und festbinden. Die Ente in die Bratenpfanne legen, mit heißem Speckfett begießen, unter häufigem Beschöpfen mit dem Bratfett und nach dem Bräunen angegossenem Wasser in etwa 90 Minuten garen. Bratensatz bei Bedarf auffüllen, mit kalt angerührter Speisestärke binden, mit Wein abschmecken

In den letzten 7 bis 10 Minuten der Bratzeit vom Kerngehäuse befreite Äpfel mitbraten, herausnehmen und mit Preiselbeergelee füllen.

Ente auf vorgewärmter Platte mit den Äpfeln und Kartoffelkroketten umlegt anrichten. Sauce gesondert reichen

Kartoffelkroketten :

Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in leicht gesalzenem Wasser garen, abgießen und nachdämpfen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und etwas abkühlen lassen, Butter, Eigelb, Salz und Muskat dazugeben und soviel Mehl einarbeiten, dass sich aus dem Teig mit bemehlten Händen 3 cm dicke und etwa 5-6 cm ange Rollen formen lassen. Die Rollen durch verquirltes Ei ziehen, in Semmelmehl wenden und in heißem Fett schwimmend goldgelb backen.

Rotkohlsalat mit Apfelsauce

Rotkohl von welken Blättern befreien, vierteln, den Strunk heraus-schneiden. Den Kohl fein schneiden oder hobeln und mit dem Kartoffelstampfer kräftig stampfen. Äpfel schälen und grob raf-feln, mit Orangensaft, Sahne, Zucker, Pfeffer und Salz mischen und abschmecken. Den Rotkohl mit der Apfelmasse vermengen.

DESSERT : IM BIERTEIG GEBACKENE PFLAUMEN

ZUTATEN:

125 g Mehl ; 1/8 L Bier ; 1 Ei ; 1 TL Zucker ; Muskat ; 1 TL Öl ; 375 g frische Pflaumen ; Fett oder Öl zum Backen ; etwas Zimt ; 2 EL Zucker, zum Bestreuen

Aus Mehl, Bier, Eigelb, Zucker, Muskat und einer Prise Salz einen nicht zu flüssigen Teig bereiten, zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen. Die gewaschenen und abgetrockneten Früchte in den Bierteig tauchen, in reichlich Fett backen und in Zimt und Zucker wenden.

DAS MENÜ 28.DEZEMBER

Tomatencocktail - Frischlingskoteletts mit Sauerkirschen und Florentiner Kartoffeln - Pfirsich Lukullus

VORSPEISE : TOMATENCOCKTAIL

ZUTATEN:

1 Dose Tomatensaft ; 2 EL Tomatenketchup ; 1 Spritzer Tabascosauce ; schwarzer Pfeffer ; 4 Zitronenscheiben

Tomatensaft mit Ketchup und Tabasco verrühren, gut gekühlt auf vier Gläser verteilen, mit Pfeffer bestreuen und je eine Zitronenscheibe draufgeben.

HAUPTGERICHT : FRISCHLINGSKOTELETTS MIT SAUERKIRSCHEN UND FLORENTINER KARTOFFELN

ZUTATEN:

Frischlingskoteletts mit Sauerkirschen

500 g Sauerkirschen (Glas) ; 1 Prise Zimt ; 1 EL Zucker ; 2 EL Rotwein ; 1 TL Speisestärke ; 4 Frischlingskoteletts ; Salz ; schwarzer Pfeffer ; 4 EL Öl ; 1 Glas Rotwein ; 1/8 L Fleischbrühe ; 1 EL Mehl

Florentiner Kartoffeln

1 Paket Kartoffelpüreemehl ; 3/8 L Wasser ; Salz ; Geriebene Muskatnuss ; 30 g Butter ; 2 Eigelb ; 2 Eiweiß ; 125 g gekochte Fadennudeln ; Backfett

Sauerkirschen auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. 2 EL Kirschsaft mit Zimt, Zucker und 2 EL Rotwein aufkochen. Mit kalt angerührter Speisestärke binden, Sauerkirschen darin heiß werden lassen, von der Kochplatte nehmen und warm stellen.

Koteletts abtupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben, in der Pfanne in heißem Öl zuerst auf jeder Seite 30 Sekunden anbraten, dann beiderseits in 4 Minuten fertigbraten. Die Kirschen in die Mitte einer tiefen Platte geben und mit den Koteletts umlegen. Bratensatz mit Rotwein und Fleischbrühe aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mehl kalt anrühren und die Sauce damit binden, 8 Minuten durchkochen. Gesondert zu Koteletts und Kirschen reichen

Florentiner Kartoffeln

Kartoffelpüree mit 3/8 L heißem Wasser bereiten, salzen und mit Muskatnuss würzen, Butter und Eigelb hineinrühren. Aus dem Kartoffelteig eine 4 cm dicke Rolle formen, davon 2 cm dicke Scheiben abschneiden, durch verquirltes Eiweiß ziehen, in Faden-nudeln wenden und in heißem Fett schwimmend goldgelb backen

DESSERT : PFIRSICH LUKULLUS

ZUTATEN:

1 Dose Pfirsichhälften ; 125 g Doppelrahm-Frischkäse ; 3 EL Milch ; 2 EL Puderzucker ; 2 TL Zitronensaft ; 1 Schnapsglas Kirschwasser ; 1 EL blättrig

geschnittene Mandeln

Pfirsichhälften abtropfen lassen. Frischkäse mit der Milch cremig rühren, Puderzucker und Zitronensaft hineinmischen. Pfirsiche auf Portionsteller geben, mit Kirschwasser beträufeln und mit der Creme füllen, mit blättrig geschnittenen Mandeln bestreuen.

DAS MENÜ 29.DEZEMBER

Schneckenrahmsuppe - Rebhühner Bernkasteler Art mit Kümmelkartoffeln und Weinkraut - Papayas mit Rumsauce

VORSPEISE : SCHNECKENRAHMSUPPE

ZUTATEN:

50 g Butter ; 40 g Mehl ; 1/2 L Fleischbrühe ; 1/2 L Sahne ; Salz ; weißer Pfeffer ; 1 Prise geriebene Muskatnuss ; 1 kleine Dose Schnecken, (etwa 16 Stück) ; 2 EL Zitronensaft

Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen, mit Fleischbrühe und Sahne auffüllen, 7 Minuten durchkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, die kleingeschnittenen Schnecken hineingeben und 10 Minuten bei schwacher Hitze darin ziehen lassen, mit Zitronensaft vollenden.

HAUPTGERICHT : REBHÜHNER BERNKASTELER ART MIT KÜMMELKARTOFFELN UND WEINKRAUT

ZUTATEN:

Rebhühner Bernkasteler Art

4 Rebhühner ; Salz ; Pfeffer ; Speckscheiben ; 80 g Bratfett ; 60 g Räucherspeck ; 100 g Weißbrotwürfel ; 4 EL Weinbeeren ; 1/4 L saure Sahne ; 20 g Speisestärke

Weinkraut

750 g Sauerkraut ; 125 g durchwachsener Speck ; 2 Zwiebeln ; 40 g Schweineschmalz ; 1 TL Wacholderbeeren ; 2 Scheiben Ananas (Dose) ; 125 g grüne Weinbeeren

Rebhühner Bernkasteler Art

Rebhühner vorbereiten, waschen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, in Speckscheiben hüllen und den Speck festbin-den. Fett in der Bratpfanne erhitzen, die Rebhühner hineingeben und anbraten, dann den gewürfelten Räucherspeck und die Weißbrotwürfel hinzufügen, heißes Wasser angießen und die Rebhühner garen.

Bratensatz mit etwas Wasser loskochen, Weinbeeren hineingeben und durchkochen. Sahne mit Speisestärke verquirlen, zur Sauce geben und einmal aufkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb streichen und abschmecken, mit den Rebhühnern zu Kümmelkartoffeln und Weinkraut reichen.

Weinkraut

Sauerkraut zerpflücken. Speck würfeln und im Topf anbraten, Zwiebelwürfel dazugeben und mit Schmalz glasig braten, dann das Sauerkraut draufgeben und mit wenig Wasser (oder Weißwein) anfüllen. Das Kraut bei mittlerer Hitze garen, nach 15 Minuten Wacholderbeeren, in Würfel geschnittene Ananasscheiben sowie die halbierten und entkernten Weinbeeren dazugeben.

DESSERT : PAPAYAS MIT RUMSAUCE

ZUTATEN:

3 EL Zucker ; 6 EL Zitronensaft ; 1 EL weißer Rum ; 2 Papayas

Zucker mit Zitronensaft und Rum erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Papayas halbieren und auf vier Glasteller verteilen, mit der Rumsauce überziehen und abkühlen lassen.

DAS MENÜ 30.DEZEMBER

Muscheln in feurigem Sud - Boeuf a la Mode mit Savoyer Kartoffelschüssel und Salat Caroline - Apfelkompott

VORSPEISE : MUSCHELN IN FEURIGEM SUD

ZUTATEN:

1/2 Bund Suppengrün ; 1 Zwiebel ; 10 g Margarine ; 1/2 Knoblauchzehe ; 150 g Tomatenketchup ; 1/4 L Weißwein ; Salz ; Zucker ; Pfeffer ; 1 1/2 kg Miesmuscheln

Suppengrün und Zwiebel putzen, fein schneiden und in einem großen Topf in Margarine andünsten. Knoblauch zerdrücken, dazugeben und mit dem Ketchup ablöschen. Weißwein hinzufügen, mit den angegebenen Gewürzen herzhaft abschmecken und etwa 10 Minuten durchkochen.

Muscheln unter fließendem Wasser kräftig bürsten, den Bart entfernen, die Muscheln in den stark kochenden Sud geben und etwa 15 Minuten garen.

Dazu frisches Meterbrot servieren.

HAUPTGERICHT : BOEUF A LA MODE MIT SAVOYER KARTOFFELSCHÜSSEL UND SALAT CAROLINE

ZUTATEN:

Boeuf a la Mode

1,5 kg Rindfleisch (Keule oder Bug) ; 1 Bund Suppengrün ; 1 Zwiebel ; Salz ; Pfeffer ; 1 Lorbeerblatt ; 4 Pfefferkörner ; 1/8 L Weinessig ; 50 g Schweineschmalz ; 10 g Zucker ; 40 g Mehl ; 2 EL Rotwein ; 2 EL saure Sahne

Savoyer Kartoffelschüssel

1 Knoblauchzehe ; 20 g Butter ; 750 g Pellkartoffeln ; Salz ; Pfeffer ; 60 g Butter ; 125 g Reibkäse ; 1 Tasse Milch

Salat Caroline

100 g Tomaten ; 100 g Paprikaschoten ; 100 g Chicoree ; 1 kleine Dose Mandarin-Orangen ; 5 EL Öl ; 2 EL Kräuteressig ; 1/2 TL Senf ; 1 Spritzer Chilisauce ; 1 TL Mango-Chutney

Rindfleisch waschen, abtropfen lassen und in einen Steinguttopf legen. Geschnittenes Suppengrün und Zwiebel, Salz, Pfeffer, Lor-beerblatt und Pfefferkörner mit Essig und 1/4 1 Wasser aufkochen, abkühlen lassen und über das Fleisch gießen. 3 Tage unter ge-legentlichem Wenden marinieren.

Das Fleisch herausnehmen, die Marinade durch ein Sieb geben. Fleisch mit Marinade übergießen Und darin garen. Fett zerlassen, Zucker und Mehl darin bräunen, Mit 1/2 L Marinade ablöschen. 10 Minuten kräftig durchkochen, die Sauce mit Rotwein und Sahne verfeinern, mit Pfeffer und Salz abschmecken

Fleisch in Scheiben schneiden und in der Sauce durchziehen lassen

Savoyer Kartoffelschüssel

Ofenfeste Form mit halbierter Knoblauchzehe ausreiben, mit Butter ausstreichen. Kartoffeln abpellen und in Scheiben schneiden, schichtweise in die Form geben, jede Schicht salzen, pfeffern, mit Butterflöckchen und Reibkäse besetzen. Letzte Schicht: Butter und Käse.

20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 2000 C backen, dann die Milch darübergießen und nochmals 10 Minuten backen

Salat Caroline

Tomaten überbrühen, abziehen und achteln. Paprika von Kernen und Scheidewänden befreien, in Streifen oder Ringe schneiden (nach Belieben vorher kurz überbrühen). Chicoree der Länge nach in feine Streifen schneiden, die Streifen halbieren. Mandarin-Orangen gut abtropfen lassen

Öl mit den übrigen Saucenzutaten vermengen, die Sauce pikant abschmecken und mit den Salatzutaten vermengen

DESSERT : APFELKOMPOTT

ZUTATEN:

750 g Äpfel ; 100 g Zucker ; etwas Wasser ; Weißwein ; 1 Stückchen Zitronenschale ; etwas Zimt

Äpfel schälen, entkernen und halbieren oder in Scheiben schneiden, mit wenig Wasser und Wein und dem Zucker gar dünsten, ohne dass sie zerfallen; Zitronenschale mitkochen. Apfelstücke mit einem Schaumlöffel herausnehmen, Kochbrühe etwas einkochen (oder mit wenig kalt angerührter Speisestärke binden), mit Zimt würzen, wieder über die Äpfel geben. Abgekühlt servieren.

DAS MENÜ 31.DEZEMBER

Fränkischer Ochsenmaulsalat - Gebratener Fasan mit Specklinsen und nordischem Krautsalat - Eisbecher Elisabeth

VORSPEISE : FRÄNKISCHER OCHSENMAULSALAT

ZUTATEN:

300 g gekochtes Ochsenmaul ; 2 EL gehackte Zwiebel ; Öl ; Essig ; Salz ; Pfeffer ; 2 EL Weißwein

Ochsenmaul in möglichst feine Streifen schneiden, über Nacht in einer Marinade aus den angegebenen Zutaten ziehen lassen. Mit Schwarzbrot oder auch Toast reichen.

HAUPTGERICHT : GEBRATENER FASAN MIT SPECKLINSEN UND NORDISCHEM KRAUTSALAT

ZUTATEN:

Gebratener Fasan

1 Fasan ; Salz ; 1 Semmel : 1 Ei ; gehackte Petersilie ; Pfeffer ; 40 g Fett ; 100 g Räucherspeck ; 1/4 L saure Sahne ; 10 g Speisestärke ; Streuwürze ; 1 Glas Weinbrand ; Zitronenachtel

Specklinsen

500 g Linsen ; Salz ; 1 Bund Suppengrün ; 125 g Kartoffeln ; 125 g Räucherspeck ; 2 Zwiebeln ; Pfeffer ; Essig ; etwas Zucker

Nordischer Krautsalat

300 g Sauerkraut (Dose) ; 2 saure Äpfel ; 100 g Kasseler ; 1 Tasse Rotkohl (Dose) ; 1 Tasse geraspelte Rettiche ; 1 Tasse halbierte und entkernte Weintrauben ; 1 Becher Joghurt ; 4 EL saure Sahne ; 2 EL Öl ; 2 EL Wacholderschnaps ; 1 Prise Rosenpaprika ; 1 Prise Zucker ; Salz ; Pfeffer

Gebratener Fasan

Fasan vorbereiten, innen und außen mit Salz einreiben. Leber, Herz und Magen zerkleinern, mit eingeweichter, ausgedrückter Semmel und Ei vermengen, mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken

Füllung in den Fasan geben, zunähen. Den Fasan mit flüssigem Fett bestreichen, mit Speckscheiben umwickeln, auf den Bratrost legen und in den vorgeheizten Ofen schieben. Falls der Bratensatz in der Fettpfanne zu stark bräunt, etwas Wasser angießen. Nach etwa 50 Minuten die Speckscheiben abnehmen, den Fasan mit Sahne begießen und noch etwa 15 Minuten braten

Fond mit Brühe oder Wasser loskochen und mit kalt angerührter Speisestärke binden. Sauce mit Salz, Pfeffer, Streuwürze und Weinbrand abschmecken

Den Fasan auf vorgewärmter Platte mit den Speckscheiben und mit Zitronenachteln anrichten.

Specklinsen

Linsen verlesen, waschen und zwei Stunden weichen lassen. Suppengrün putzen und klein schneiden. Linsen in Einweichwasser aufsetzen, mit Salz und Suppengrün weich kochen. Nach etwa der halben Kochzeit die gewürfelten Kartoffeln dazugeben

Räucherspeck in Würfel oder Scheiben schneiden, Zwiebeln schälen, grob hacken. Zusammen anrösten, an die Linsen geben. Mit Zucker, Essig und Pfeffer pikant abschmecken

Nordischer Krautsalat

Sauerkraut grob schneiden, Äpfel mit der Schale fein würfeln, Fleisch in Streifchen schneiden, mit Rotkohl, Rettichen und Trauben mischen.

Joghurt und Sahne mit Öl, Wacholder und Gewürzen zu einer sämigen Marinade rühren, über die Salatzutaten gießen.

DESSERT : EISBECHER ELISABETH

ZUTATEN:

8 Scheiben Ananas (Dose) ; 8 Mandelmakronen ; etwas Curacao ; 1 Packung Vanilleeiscreme ; 4 Cocktail-kirschen, zum Garnieren

Ananasscheiben abtropfen lassen, vier davon in Stückchen schneiden (die andern vier als Garnierung zurücklegen). Makronen zerbröckeln und mit Curacao beträufeln, 20 Minuten ziehen lassen.

Ananasstückchen in Stielgläser geben, darauf die Makronenbrösel anrichten und das Eis verteilen. je eine Ananasscheibe auflegen, mit Cocktailkirschen verzieren.